

السبوسة

في كتب التراث

استجمام معرفي !



في



النشرة الثالثة : (٤ / ١٠ / ١٤٣٩ هـ) مَزِيدَةٌ وَمُصَحَّحَةٌ

النشرة الأولى: مختصرة

(٤ صفحات) في مجمع تعليمي (٢ / ٩ / ١٤٢١ هـ).

النشرة الثانية: مطوّلة

في التليجرام (٢٨ / ٨ شعبان / ١٤٣٩ هـ)

النشرة الثالثة: مزيدة، ومُصحّحة

في #قناة_إبراهيم_المديهِش_العلمية في التليجرام

(٤ / ١٠ شوال / ١٤٣٩ هـ) https://t.me/ibrahim_almdehesh

بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله وحده ، والصلاة والسلام على من لا نبي بعده

أما بعد

فالتقنية الحديثة جعلتنا نقرأ ما يُحزن أكثر مما يُفرح، والنفسُ ضعيفة إن لم تخرج بها - أحياناً - عن الأحزان، وأخبار أمتنا الموحدة، أقعدتكَ حتى تشرق بنفسِكَ؛ ... ومع أحوال المسلمين المؤلمة تأتي أصواتُ مَرَدَةِ المنافقين والمنافقات - في عدد من بلاد المسلمين - وَخَزَاتٍ في القلب، تستجِرُّ دَمَعَاتِ حَارَّةٍ، بعد دعواتٍ صادقة في السَّحَر، وأوقات الإجابة بأن يُعَزَّ اللهُ الإسلام وأهله، ويذل المنافقين والكفرة ...

أعظم أَلَمٍ أن تقرأ من مَرَدَةِ منافقي زماننا تهكماً بدين الإسلام، وشعائره، وأهله المتمسكين به رجالاً ونساءً، ولا يخفى على مؤمن أن الله أمر في كتابه بمجاهدة الكافرين والمنافقين كليهما، وجهادُ المنافقين بالحُجَّةِ والبيان.

ومع الدعاء بأن يُعَزَّ اللهُ دينه وأهله، يُبَيِّنُ أهل العلم الحقيقة الشرعية، ليحذر المسلمون ما يلبسُهُ عليهم أهل النفاق، ثم يُنَاصِحُوا المسؤول بالطريقة الشرعية، والدينُ النصيحة، وما عليك إلا البلاغ ...

ومع ذلك وبعده لا بُدَّ للمرء من تَنَفُّسٍ عميق؛ لِيخَفِّفَ ما يجده قلبه - ولا يُلام - ؛ وإلا آلم نفسه وجرَّ عليها الأمراض، والله يقول لنبيه: فلا تذهب نفسك عليهم حسرات:

قَالَ تَعَالَى: ﴿أَفَمَنْ زُيِّنَ لَهُ سُوءُ عَمَلِهِ فَرَآهُ حَسَنًا فَإِنَّ اللَّهَ يُضِلُّ مَنْ يَشَاءُ وَيَهْدِي مَنْ يَشَاءُ فَلَا تَذْهَبْ نَفْسُكَ عَلَيْهِمْ حَسْرَتٌ إِنَّ اللَّهَ عَلِيمٌ بِمَا يَصْنَعُونَ﴾ فاطر: ٨

وَقَالَ تَعَالَى: ﴿إِنْ عَلَيْكَ إِلَّا الْبَلَاغُ﴾ الشورى: ٤٨

وسبحان من نوع بين عباده: منهم من يستجم بالمعرفة قراءة، ومنهم: بالاسترخاء سياحة، ومنهم بالصيد، ومنهم بالملاهي المباحة، ومنهم بالملاهي المحرمة، والناس أجناس... وإن الاستجمام بالمعرفة كتابةً أعظم منها قراءة.

ولأول أكتب لي ولهم ما تجمع لدي في قصاصات — دُونَ قَصْدٍ مِنِّي لِلْبَحْثِ فِيهَا — ^(١):

إنَّ أحاديثَ السَّمَرِ والمذاكرة — وهذه منها — تتسم بالتخفف من قيود التقييد، وشروط التحديث ^(٢) فيها إطلاق للقلم على سجيته بعد مراعاة المحاذير الشرعية؛

(١) أصلها: مقالة لطيفة رائعة، بعنوان « السمبوسة في الأدب العربي » للأستاذ: إبراهيم باجس، نشرها في « جريدة الرياض » (عدد ١٠٧٨٤) يوم الجمعة (٤ / ٩ / ١٤١٨ هـ)، وفيها نقلان، الأول: من معجم الفارسية، والثاني: قصيدة إسحاق من « مروج الذهب » للمسعودي.

استلطفْتُ ورودها عند المسعودي في ذلك الزمن، فحفظت المقالة عندي، ثم زدت عليها يسيراً، ونشرتها في مجمع تعليمي، ثم بدأت أضيف إليها — دون قصد للبحث — ما أقف عليه من معلومات تراثية عن هذه الأكلة المعمّرة.

وهكذا، بعض المؤلفات، والبحوث، والمقالات لا يقدر المرء كتابتها ابتداءً، وإنما تأتي مفاجئة أحياناً بعد مرور عدد من فوائدها، فكأن بعضها تفرض نفسها فرضاً على الكاتب — وهذه المقالة عن السمبوسة من هذا الباب — .

(٢) بالمناسبة: هل توجد دراسة جامعية في « السُّنَّة وعلومها » عن أحاديث المذاكرة ؟

لترويح النفس^(١) وإن لم يكن ثمة جدُّ في العلم ، كانتشار الاستراحات في وقتنا وإن لم يكن ثمة تعب في البدن = مثل حال السابقين الكادحين .

مع أنَّ أحاديث السَّمَر أهم من الاستراحات، لأنها تغذية للمعرفة في الغالب، وفي الاستراحات تخمة في البدن غالبه .

وأمر آخر: عند السابقين تعب في البدن وراحة في النفس، وعند اللاحقين راحة في البدن وتعب في النفس ؛ فأدب السمر لتخفيف شئ يسير - لمن أحب القراءة - ، وترويح عن الهم الجاثم على قلوب المسلمين الغيورين، من ضعف وهوان الأمة الإسلامية، وشيوع التمرد على أحكام الدين، والاستهزاء بشعائره وعلمائه وولادة أمره، وعامة المستقيمين والمستقيمات على شرعه، من لدن المنافقين في العالم الإسلامي - قاتلهم الله أنى يؤفكون - .

هذا، وقد أخذت المحاضرات والمسامرات حيِّزاً لا بأس به في كتب التراث، وللعلم: فالتراث العربي والشرعي لا يحيط به فرد أو مجموعة ، لكثرت وتعددته ، مع ما جُهل عنوانه ، أو عُلِمَ ولم يعرف مكانه .^(٢)

هذه الكتب في مجال المسامرة والمحاضرة ، والإمتاع والمؤانسة فيها خروج من الجدِّ إلى أبواب من الهزل المباح ، تلقيحاً للفكر، وترويحاً للنفس، فألقِ نظرة عابرة في

(١) انظر: « الكامل » للمبرِّد (٢ / ٨٤٩)، وغيره كثير ممن تحدث عن ترويح النفوس، فإنها تَمَلُّ كما تَمَلُّ الأبدان.

(٢) في مقدمة كتابي « منهج الدميري في كتابه حياة الحيوان » استطراد في بيان أهمية كتب التراث الإسلامي، وغَنَّاؤه بكل ما يمتع ويفيد؛ وإنكار تغريب الثقافة.

« عيون الأخبار » لابن قتيبة، و« الكامل » للمبرد، و« الإمتاع والمؤانسة » و« البصائر » للتوحيد، و« ألف باء للألباء » للبلوي، « بهجة المجالس وأنس المجالس » لابن عبد البر، و« محاضرات الأدباء » للراغب، و« ربيع الأبرار » للزنجشيري، و« العقد » لابن عبدربه، و« زهر الآداب »، و« مسامرة الندمان »، و« نشوار المحاضرة » للتوخي، و« كنز الكتاب »، و« المجلس الصالح » للجري، و« ملح الملح »، و« عدد من كتب أبي منصور الثعالبي (ت ٤٢٩ هـ)، وغيرها كثير، ستجد المتعة والملح، والفائدة في اللغة والأدب .

قال الخطيب البغدادي (ت ٤٦٣ هـ) رَحِمَهُ اللهُ: (ولم تزل أفاضل الناس وأكابرهم تُعجبهم المُلح، ويُؤثرون سَماعها، ويهشون إلى المذاكرة بها؛ لأنّها جِامُ النَّفسِ ومُسْتَرَاخُ القَلْبِ، وإليها تُصْغِي الأَسْمَاعُ عِنْدَ المُحَادَثَةِ، وبها يَكُونُ الاستِمْتاعُ في المؤانسة)^(١).

قال الأصمعي (ت ٢١٦ هـ) رَحِمَهُ اللهُ: النواذر تشد الأذهان، وتفتح الآذان.^(٢)

وبعد

قد غلبَ الناصحون في حديثهم قبل رمضان، الحديث عن النهْم في المشتريات والإسراف في المأكولات ... إلخ الكلام المعروف.

(١) « التطفيل » للخطيب - تحقيق عسيلان - (ص ٥٩).

(٢) « التطفيل » للخطيب (ص ٦٠).

أما الآن فقد خفى هذا الصوت — بعض الشيء، ولا لَوَمَ — ؛ لوجود ما هو أعظم وأطمُّ، أقصد به تلك الاستعدادات الهائلة في القنوات الفضائية من شهر محرَّم — قبل رمضان ب ٨ أشهر — إلى إعداد مسلسلات فيها محرَّمات، وفيها إساءة للدين، واستهزاء بما جاء به سيد المرسلين صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ ، وتشويه للتاريخ الإسلامي، وخلفاء المسلمين ، فخزي — والله - صدور هذه المهازل في بلاد المسلمين كلها؛ استخفافاً بمكانة هذا الشهر الفضيل المبارك، شهر القرآن، والنوافل، والصدقات، والبرِّ، والجود، والإحسان !!

هذا الاستعداد لرمضان منذ ثمانية أشهر، لأجل ماذا ؟
أَلْأَجَلِ أَنْ الصيام ثقيل، ورمضان حزين، أم لتقريب العباد لرب العالمين ؟!
أم للفوز بجنة الله التي أعدت للمتقين ؟
لن أنسَ إعلاناً = دعايةً خبيثةً في (رمضان ١٤٢٠ هـ أو ١٤٢١ هـ) عنوانها

[خير جليس في رمضان mbc]

سبحان الله، في كل بلد مسلم يُعَدُّ أهل اللهو مسلسلات لإلهاء الناس عن رمضان، وإبعادهم عن التقوى فيه، فضلاً عن تضمينها مخالفات شرعية .
ذلك الشهر الفضيل الذي تُصَفَّد فيه مَرَدَّةُ الشياطين، يبقى من إخوانهم من مَرَدَّةِ شياطين الإنس على وفاء لهم وبرِّ — والله حسيبهم أجمعين -

بالله عليك - يا عبدالله - أين موقع هذه المسلسلات ومثيلاتها من قول الله

«لَعَلَّكُمْ تَتَّقُونَ» في قوله: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُتِبَ عَلَيْكُمُ الصِّيَامُ

كَمَا كُتِبَ عَلَى الَّذِينَ مِنْ قَبْلِكُمْ لَعَلَّكُمْ تَتَّقُونَ﴾ البقرة: ١٨٣

حرّيً بالعاقل أن يحفظ صيامه وصيام أهله وأولاده، ويرشدهم إلى تعظيم ورعاية الشهر الفضيل المبارك، ولا يخوضوا فيه مع الخائضين: كلاماً، أو مشاهدة، أو حضوراً...

اللهم استعملنا فيما يرضيك.

واحفظ اللهم ديننا وأمننا ووحدتنا وولادة أمرنا وعلماؤنا وجنودنا، وكلّ مَنْ يخدم دينه، وبلاده في الخير.

اللهم انصر واحفظ جنودنا المرابطين على الحدود، وأعز المسلمين في كل مكان وانصرهم على من بغى عليهم.

اللهم أعنّا على صيام رمضان وقيامه، وقيام ليلة القدر إيماناً واحتساباً، واجعلنا فيه من المقبولين.



هذه الأكلة الرمضانية العجيبة « الفارسية » هي الوحيدة **المعمّرة**: باسمها،
ووصفها، ومضمونها، لا أعرف لها مثيلاً، قد بلغت **أكثر** من (١٢٠٠) سنة !!
ذكرها: الفقهاء: الحنابلة، والشافعية، والحنفية، وذكرها بعض أهل الحديث،
ورجال الحسبة، والأدباء، والشعراء، والرحالة، ومؤلفو كتب الطبخ...
وقد شُبّهت لجَمالها وجودتها وتنوع مضمونها بكتاب كبير جميل - مفقود -: « الجامع
الكبير للإمام سفيان الثوري في الحديث والأثر والفقه » ! « **جامع سفيان** » .
تلك الأكلة المثلثة، المحشوة باللحم والخضروات، سهلة التناول، لذيذة الطعم، مجلبة
للتخمة وثقل المعدة، المكثّر منها يثقل عن قيام الليل، لكنها من فرائض العادات، بل
من أكدها، ولا يمكنُ الاعتياض عنها بأي طعام آخر، حتى ولو كان
إذا رآها الطفل الصغير في **غير رمضان**، سأل: هل جاء رمضان ؟

اسم السمبوسة

« السنبوسة »، « السمبوسه »، « السنبوسك »^(١)، « السنبوسق »، « السنبوسي »،
« السنبوسج »، « سنبوسجة »، « السموسك »^(٢)

المختار: قُلْ ما شئت، ولا حرج؛ لأنها ليست عربية، واللفظ الأعجمي إذا نُقل إلى اللغة العربية، يُلَعَبُ به كيفما اتَّفَقَ على لسان عربي مبين، كما قالوا: « **أعجمي فاعَبْ به** »^(٣) وإني أرى أن أقرب لفظة سلسلة يسيرة على لسان العربي « سمبوسة »، خاصة أن اسمها بالفارسية كما ذكر التازي في تعليقه على « رحلة ابن بطوطة » - سيأتي -
(Sanbusa) - والأمر واسع جداً .

قال الصقلي (ت ٥٠١ هـ) **رَحْمَةُ اللَّهِ :** (ويقولون: سنبوسك . والصواب: سنبوسج، وسنبوسق أيضاً)^(٤).

قال الصفدي (ت ٧٦٤ هـ) **رَحْمَةُ اللَّهِ :** (قلت: وهذه الجيم والقاف يتعاقبان على

(١) هذا الاسم أكثر ما ورد في كتب التراث.

(٢) هذا الاسم لم أره إلا في « رحلة ابن بطوطة » عن تسمية الهنود له. ولعله محرفة في نطقهم عن « سنبوسك ». وذكرها العلامة أحمد تيمور باشا عن ابن بطوطة، وقال: لعله هو - أي سنبوسك - وحُرِّف في النسخة. « معجم تيمور الكبير » (٤ / ١٣٨).

(٣) لي مقال بعنوان « أعجمي فاعَبْ به » نُشر في جريدة الجزيرة، السبت (٥ / ٣ / ١٤٣٦ هـ) (ص ١٩ من المجلة الثقافية)، وهو منشور في قناتي في التليجرام.

(٤) « تثقيف اللسان » للصقلي (ص ٥٤).

هذا الباب فتقول: لوزينج وكوزينق، وفالوذق وفالوذج، وجوزينج وجوزينق).^(١)

وذكر العلامة: أحمد تيمور باشا (ت ١٣٤٨ هـ) رَحِمَهُ اللهُ: (عن « البرهان القاطع »

أن الكاف الأخيرة للتصغير، وفيه: تعاقب الجيم والقاف في المعربات).^(٢)

قال ابن هشام اللّخمي (ت ٥٧٧ هـ) رَحِمَهُ اللهُ: (السنبوسق: وفيه لغتان:

سنبوسج، وسنبوسق، بفتح السين فيهما.

فأما قولُ عامّة زماننا: سنبوسك، بالكاف، فلحنٌ).^(٣)

وليس قوله بصواب، فالأكثر قبل زمانه وبعده ذكروها بلفظ « سنبوسك»، وليس

في المسألة لحن، لأن الأمر في المعربات يسير.

والراجع ما ذكرته لك أولاً « سنبوسه » تخفيفاً وتيسيراً .

تعريف السنبوسة ، و طريقة عملها

قال أبو الحسن علي بن إبراهيم الخير الأنصاري (ت ٥٧١ هـ) رَحِمَهُ اللهُ :

السنبوسك لحم مدقوق بالأبازير الرقاق).^(٤)

(١) « تصحيح التصحيف » للصفدي (ص ٣١٩)، وأحال محققه د. رمضان عبد التواب في مسألة التعاقب في

المعربات من الفارسية، وغيرها إلى : « الكتاب » لسيويه (٤ / ٣٠٥)، و « المزهر » للسيوطي (١ / ٢٧٤).

(٢) « معجم تيمور الكبير » لأحمد تيمور باشا (٤ / ١٣٨).

(٣) « المدخل إلى تقويم اللسان » للّخمي - تحقيق د. حاتم الضامن - (ص ٢٠٤).

(٤) « القرط على الكامل ».

قال داوود الأنطاكي (ت ١٠٠٨ هـ) رَحِمَهُ اللهُ^(١): (« سنبوسك »: باليونانية « بزماورد » وهو: عجينة يُحْكَمُ عجنُهُ بالأدهان كالشيرج والسمن، ثم يُرَقَّ ويُحْشَى لحمًا قد نُعِمَ قطعه، وفوه وبزر ممزوجاً بالبصل والشيرج، ويُطَوَى عليه، ويُقَلَى في الدهن أو يُخبز.

وأجودُهُ: ما حُمِّضَ بنحو الليمون، وكان لحمه صغيراً، أو عُمِلَ من الدجاج. وهو حارٌّ، رطبٌ في الثانية. والمخبوز يابس في الأولى. يُغَذِّي جيداً، وَيُسَمِّنُ، وَيُرْبِي الشحم، وَيَقْوِي الأعصاب، وَيُهَيِّجُ الشهوة. والمخبوز للمرطوبين أجودٌ من المقلي، والمقلي لأصحابِ السوداء والهزالِ أجودٌ. وهو ثَقِيلٌ عَسِرُ الهضم، يُولِّدُ السَّدَدَ والرَّيَاحَ الغليظة، وإذا تجاوز بعد خبزه أكثر من يومين في الصيف، فلا يجوز تعاطيه. وَيُصْلِحُهُ السكنجين).^(٢)

قال المحبِّي (ت ١١١١ هـ) رَحِمَهُ اللهُ: (السنبوسق: معروف، مُعَرَّب، «سمبوسة»....). ثم نقل كلام داوود الأنطاكي بحذف يسير - دون أن ينسبه إليه -.^(٣)

(١) داود بن عمر الأنطاكي: عالم بالطب والأدب. كان ضريحاً، انتهت إليه رئاسة الأطباء في زمانه. انظر ترجمته في: « خلاصة الأثر » للمحبِّي (٢ / ١٤٠)، « الأعلام » للزركلي (٢ / ٣٣٣).

(٢) « تذكرة داوود الأنطاكي » (١ / ١٨٦)، المسماة بـ « تذكرة أولي الألباب والجامع للعجب العجائب » - ط. محمد صبيح - عن النسخة الأميرية المطبوعة عام (١٢٨٢ هـ).

(٣) « قصد السبيل فيما في اللغة العربية من الدخيل » للمحبِّي - تحقيق: عثمان الصيني - (٢ / ١٥٨).

قال رينهارت بيتر آن دُوزي (ت ١٣٠٠هـ): [١] سَنبُوسَج: ابن جزلة واحدتها سنبوسة، ففي الاغانى (ص ٦١): سنبوسة مغموسة في الخل. سَنبُوسَق: فطائر (همبرت ص ٧٥) واحدتها سنبوسقة. وفي محيط المحيط: سَنبُوسَك (الكامل ص ٤١٩، الجريدة الآسيوية ١٨٦٠، ٢: ٣٨٤) واحدتها سنبه سكة. العمراني (ص ٨٨) واسمها المألوف فيما يقول صاحب محيط المحيط: سنبوسة وسنبوسك بلحم: فطائر مثلثة (محيط المحيط) تحشى بقطع اللحم والجوز ونحوه (محيط المحيط) وتغطى بعجينة (بوشر).

وسنبوسك: فطيرة صغيرة (بوشر).

سنبوسكة: حلوى منفظة (مونج ص ٣٦٨، روميوف ج ص ٤٢).

سَنبُوسَقِي: حلواني (همبرت ص ٧٥) [١].

ولم يزد فائيل نخلة اليسوعي النصراني على قوله: (سنبوسك: نوع طعام). [٢]

قال أدبي شير الكلداني الآثوري العراقي النصراني (ت ١٣٣٣هـ): (السنبوسق:

فطائر مثلثة، تُعمل من رقائق العجين المعجون بالسمن، وتُحشى بقطع اللحم والجوز.

مُعَرَّب سنبوسه، والسنبوسك لغة فيه). [٣]

(١) «تكملة المعاجم العربية» لدوزي (٦/ ١٥٩-١٦٠).

(٢) «غرائب اللغة العربية» (ص ٢٣٥).

(٣) «معجم الألفاظ الفارسية المعربة» (ص ٩٥).

وقال د. محمد التوبخي : من معاني السنبوسه: فطائر محشوة باللحم ، معرب سنبوسك، قطائف. (١)

وقال د. ف عبد الرحيم : (سنبوسة: بالفتح، فطيرٌ مُثَلَّثُ الشكل، يُحشى لحماً مفروماً مع البصل.

فارسي « سنبوسه»، وأصل معناه: مثلث الشكل، ومن ثمَّ يُطلق كذلك على قطعة قماش مثلثة، تُغطّي بها المرأة رأسها.

ومن هذه الكلمة نفسها « سموسه» بالأردية بمعنى الفطير المثلث). (٢)

ذكر الشيخ: محمد بن ناصر العبودي - حفظه الله - : أن السَّمْبُوسَة: رقائق من دقيق القمح ، تُحشى باللحم المفروم والخضروات، وتصنع على هيئة مثلثات، وتُقلى في السمن أو الزيت.

ولم يكونوا يعرفونها قبل التطور الأخير، بل لو ذكر أحدهم اسمها أو وصفها؛ لضحك الناس منه، ولكنها الآن اشتهرت مع ما اشتهر من المأكولات الحديثة. ثم ذكر قول الخفاجي...

ثم قال: الظاهر أنَّ الخفاجي أخذ قول كشاجم، وفرَّع عليه (٣)، قال كشاجم - من أهل القرن الرابع -

وسنبوسجة مقلو * وَه في إثر طُرْذِينَه

(١) « المعجم الذهبي - فارسي عربي » (٣٥١).

(٢) « معجم الدَّخِيل في اللغة العربية الحديثة ولهجاتها » (ص ١٢٣ - ١٢٤).

(٣) الأبيات التي ذكرها الخفاجي، مذكورة باختلاف الترتيب في « ديوان كشاجم » - كما سبق - .

وحمرَاءَ مِنَ الْبَيْضِ * إِلَى جَانِبِ زَيْتُونِهِ . (١)

دَلَّ كلام الشيخ العبودي أن « السنبوسة » لم تدخل السعودية، خاصة « نجد » إلا في وقت قريب، ربما في الثلث الأخير من القرن الماضي (ق ١٥ هـ). فهي لم تُعرف عند العامة، أما أهل العلم فيعرفون اسمها؛ لأنها موجودة في كتاب « كشف القناع »، وهو من الكتب الشهيرة في الفقه الحنبلي المعتمدة عند القضاة، وكذا موجودة في « الروض المربع » وهو من أكثر الكتب الفقهية مدارس، وقبلهما في « المغني » - وسيأتي النقل منها - . (٢)

(١) أحال العبودي إلى « ديوان كشاجم » (ص ٤٠١).

انظر: « معجم الكلمات الدخيلة في لغتنا الدارجة » للعبودي (١ / ٣٧٤)، و « معجم الأصول الفصيحة للألفاظ الدارجة » للعبودي (٦ / ٤١٤)، و « معجم ألفاظ الحضارة في المأثورات الشعبية » (ص ١٧٦)، و « معجم الطعام والشراب في المأثور الشعبي » (٢ / ٤٨)، **أربعتها** للشيخ: محمد العبودي - حفظه الله ورعاه - .

(٢) وجدتُ المستشرق الفرنسي: تشارلز هوبر ذكر في كتابه « رحلة في الجزيرة العربية الوسطى ١٨٧٨ - ١٨٨٢ » - فيما نقله عنه د. عوض البادي في كتابه « الرحالة الأوروبيون في شمال ووسط الجزيرة العربية - منطقة حائل - » - ط. نادي حائل الأدبي الثقافي - (٢ / ٥٣٧، ٥٧١) أن هوبر ذكر في يومياته في أحداث يوم (٢٩ / ديسمبر ١٨٨٣ م) = (٢٨ / ٢ / ١٣٠١ هـ) أنه دعا بعض الضيوف الوجهاء الذين قدموا حائل، وهم: أمير بريدة: حسن بن مهنا، وراكبان بن حثلين - شيخ العجمان - ومعهما مرافقون، دعاهم هوبر للعشاء بعد صلاة العشاء، ووجّه خادمته: محمود، ليقدم أفضل ما عنده من مهارة، وقد أعدّ وليمة رائعة لهؤلاء الضيوف، فقدم لهم: الشاي أولاً، ثم عصير الليمون، ثم معجنات مع السكر واللوز أو التمر، وتُسمى « **سنبوسك** »، ثم حلويات تُسمى « عوامة »، ثم شرائح ليمون مُغطاة بالسكر، وأخيراً القهوة. وأضفت إليها ماء الزهر والزباد، غادر ضيوفي أخيراً مسرورين في الساعة العاشرة والنصف. = =

هذا ، وعرفها بعضهم: (سَنبُوسَك / سَنبُوسِك: طعامٌ مصنوعٌ من الرُّقاق المعجون بالسَّمْن والمحشو باللحم المفروم وفيتت الجوز).^(١)

وذكر د. رجب عبد الجواد إبراهيم أنها معرّبة من الفارسية^(٢)

أطعمة العرب

ذكر ابن قُتيبة (ت ٢٧٦هـ) رَحِمَهُ اللهُ في رده على الشعوبية الطاعنين في العرب أنهم يعيرون العرب بخبث المطعم كالعلhez، والحيات، وخبث المشرب كالفظّ والمجدوح قال: فإن هذا وأشباهه طعام المجاوع والضرورات، وطعام نازلة القفر والفلوات.... وإنما يكون هذا عيباً لو كانت العرب مختارة له في حالة اليُسْر، كما تختار بعض العجم الذباب — وبهم عنه غنى —، والسرّاطين — والدجاج لهم مُعرّضة —، فأما حال الضرورة فالناس كلهم يُعسرون؛ فَمَنْ لم يجد اللحم أكل اليربوع والضب،

هكذا في كتاب البادي، ولم أرجع لكتاب هوير، والظاهر أنه وهم - ربما من هوير أو المعرّب - ، لأن الوصف المذكور لا ينطبق على « السبوسة »، بل هو أقرب إلى « البسبوسة »، وربما تصحفت عليه، ولو كانت سمبوسة — وهي مثلثة — للفت انتباه المؤلف شكلها، ووصفها، وذكر أنها محشية باللحم والخضرات.

(١) « معجم اللغة العربية المعاصرة » لأحمد مختار ، وجماعة (٢/ ١١١٦) رقم (٢٦٢١).

(٢) في كتابه: « ألفاظ الحضارة في القرن الرابع الهجري - دراسة في ضوء مروج الذهب للمسعودي - » (ص ٣٢٢ و ص ٣٦٣)، و « ألفاظ المأكّل والمشرب في العربية الأندلسية - دراسة في نفح الطيب للمقري » (ص ٤٠ و ١١٥).

ومن لم يجد الماء شربَ المجدوح والفظ... ثم ذكر ابن قتيبة: أن أهل الثروة من العرب على خلاف ما عليه الصعاليك والعُثْر...^(١)

وردَّ على من عابهم بترك طيب الأطعمة والأطبخة وحُسن الأدب عند الأكل قال: فهذا لعمرى هو الأغلب على مَنْ الأغلبُ عليه الفقر، فأما ذوو النعمة واليسار والأقدار فقد كانوا يعرفون أطيب الطعام، ويأكلونها، ويأخذون بأحسن الأدب عليها... ثم ذكر أمثلة عليها: المضيرة والوشيقة والهريسة والعصيدة...^(٢)

في «عيون الأخبار» لابن قتيبة (ت ٢٧٦هـ) رَحِمَهُ اللهُ فصول مائعة عن الأطعمة عند العرب (٣ / ١٩٧ - ٢٩٩) - ط. الكتب المصرية - ، وفي غيرها من كتب الأدب المرتبة على الموضوعات.^(٣)

ولمحمود شكري الألوسي (ت ١٣٤٢هـ) رَحِمَهُ اللهُ كلام جميل عن مطاعم العرب، ومن كلامه: (وكان لهم شغل شاغل عن الاعتناء بأمر المأكَل ؛ لا يضطراهم إلى النقلة في الغالب، لرعي مواشيهم، وتشاغلهم بالحروب وغزو بعضهم بعضاً. وأما ما كان يتعاطاه غيرُهم من التأنق في الأطعمة المتنوعة، والألوان الشهية، فلم تكن العرب تعرفها، ولا كانت تمر على أذهانهم)^(٣)

(١) « فضل العرب والتنبيه على علومها » لابن قتيبة الدينوري - تحقيق د. وليد خالص - (ص ٧٣ - ٨٣).

(٢) وانظر أسماءها وبعض أوصافها في: « المخصص » لابن سيده (ت ٤٥٨هـ) (٤ / ١١٨ إلى ٥ / ٥٨).

(٣) « بلوغ الأرب في معرفة أحوال العرب » (١ / ٣٧٠ و ٣٨٠).

دخول الأطعمة الفارسية و الرومية البلاد العربية

قال الأصمعي (ت ٢١٦هـ) رَحِمَهُ اللهُ: اختصم رومي و فارسي في الطعام، فحكما بينهما شيخاً قد أكل طعام الخلفاء، فقال: أمّا الرُّومي فذهب بالحشو والأحشاء، وأمّا الفارسي فذهب بالبارد والحلواء. (١)

قال العلامة: كُرد علي (ت ١٣٨٢هـ) رَحِمَهُ اللهُ: (الأطعمة في الأمم تابعة لحضارتها، تكون بسيطة في الأمة البدوية ومركبة متنوعة في الأمة الحضرية كما هي إلى السذاجة في الريف والتنوع في المدن.

وذكر أن أطعمة العرب: « سكان جزيرة العرب من تهامة والحجاز ونجد والعروض واليمن»، في جاهليتها على النزر القليل الذي انتهى إلينا من أخبارها قبل الإسلام، كانت إلى السذاجة والفطرة خصوصاً في البلاد التي هي إلى الإجداب أقرب منها إلى الإخصاب؛ لقلة أمطارها وعصيان تربتها على الاستنبات.

إلى أن قال:

ومهما يكن فإنَّ العقل يحكم بأنَّ عرب الشام كغسان كانوا مجاورتهم للروم يأخذون عنهم كل شيء طريف ولقمة كريمة ومضغة شهية أكثر من عرب الحجاز، وإنه كان لعرب الحيرة من المطاعم ما ليس لأهل نجد؛ لقرب بلاد الأولى من بلاد الأكاسرة، وأخذهم عنهم رفاهة العيش، والناعم من الطعام؛ ومطاعم العرب في جملتها لا تتعدى اللحوم والألبان والبر والتمر.

(١) «عيون الأخبار» لابن قتيبة (ت ٢٧٦هـ) (٣/ ٢٠٤).

سئل بعضهم عن حظوظ البلدان في الطعام وما قُسم لكل قوم منه؟ فقال: ذهبت الروم بالجشم والحشو، وذهبت فارس بالبارد والحلو.

وقال: وقد علم بهذا أن الحلويات عند العرب ما يعملونه بالدقيق والتمر، ويدخل أكثرها الدبس أو العسل أو السكر، وهذا كان نادراً في الجملة عندهم؛ لأنه يأتيهم من فارس، كما دل عليه اسمه عندهم، إذ أخذوا عن جيرانهم الاسم ونقلوا المسمى.

ويحكى أن عبد الله بن جدعان أحد أشراف قريش ذهب مرة إلى كسرى فأطعمه «الفالودج»، فاستطابه وسأل كيف يُصنع؟ ف قيل له: إنه لباب البرِّ يُلبك بالعسل، فابتاع غلاماً يصنعه له، ورجع إلى مكة وصنع الفالودج، ودعا إليها أصحابه، وممن أكلها أمية بن أبي الصلت فقال يمدحه....

وبذلك عرفت أن معظم الأطعمة الشهية: فارسية أو رومية، استعملها العرب في البلاد التي نزلوها، ومنها ما عربَّوه، ومنها ما أبقوه على حاله ولكل بلد خصائصه في مأكله.

وقال: ومن المجالس الغريبة المجلس الذي عقده المستكفي بالله ليتذاكر مع ندمائه أنواع الأطعمة، وما قال الناس في ذلك منظوماً. وقد أورد المسعودي في «مروج الذهب» هذه القصائد، ومنها: قصيدة لابن المعتز يصف سلة سكارج كوامخ، وأخرى: لكشاجم في صفة سلة نوادر، وثالثة: لابن الرومي في صفة وسط، ورابع: لإسحاق الموصلي في صفة سنبوسج، وأخرى: لكشاجم في وصف هليون، وغيرها.

وللحافظ الدمشقي في وصف إدريسة، وغيرها في وصف المضيرة، ولغيره قصيدة في جوزابة (١).

كتب الطبخ عند العرب

ذكر الأديب: حبيب زيات (ت ١٣٧٣هـ) (٢) عدداً من الكتب المؤلفة في الطبخ وآداب المائدة، واستعرض كتاب «الطباخة» للفقيه: ابن المبرد (ت ٩٠٩هـ)، وتحدث عن فن الطبخ وإصلاح الأطعمة في الإسلام، ودخول عدد من الأطعمة من الفرس والروم على المسلمين بعد الفتوحات الإسلامية. وذكر غلبة الفن الفارسي على الموائد العباسية، ومثل بعدد من الأطعمة منها: السنوسج.

واستعرض كتاب «الطبخ وإصلاح الأغذية المأكولات» لأبي محمد المظفر بن نصر بن سيار الورّاق.

وأشار إلى عدم وجود شيء يُذكر عن موائد الأمويين، بخلاف العباسيين فقد بلغ الطبخ أوجه... ونقل ما قيل بين يدي المستكفي فيما أورده المسعودي في «المروج».

(١) باختصار من مقال عن «مآكل العرب»، نشره في «مجلة المقتبس» (٣ / ٥٦٩)، عدد (٣٣)، وبينه وبين مقال حبيب زيات في «الخزانة الشرقية» (٤ / ٢) تشابه.

(٢) هو حبيب بن نقولا بن إلياس الزيات الدمشقي، الفرنسي موطناً ومدفناً، النصراني. ولد ١٢٨٨هـ، وتوفي (١٣٧٣هـ)، أنشأ مجلة أدبية تاريخية متخصصة بالمشريات سماها «الخزانة الشرقية»، صدر الجزء الأول منها: يوليو ١٩٣٦م.

له ترجمة في: «الأعلام» للزركلي (٢ / ١٦٧)، «معجم المؤلفين» لكحالة (١ / ٥٢٦).

و تحسّر على فقدان كتاب « الطعام والإدام في صفة ألوان الطعام وما يقدم على الخوان » (١٥٠٠ ورقة) لأبي عبدالله محمد المسبّحي .

و استعرض كتاب ابن سيّار، وفيه: صنعة المحشوات واللقائق

والسنبوسجات. (١)

وانظر أيضاً في المؤلفات: مقدمة تحقيق: محمد شقرون لكتاب « فضالة الخوان »

للتجيبى (ص ٩-١٢)، و « معجم الموضوعات المطروقة » للحبشي - ط. المجمع الثقافي في « أبو ظبي » - (٢ / ٧٩٠) . (٢)

من معاني السنبوسة: المثلث، فكلُّ مثلث سنبوسة !!

سبق ذكر قول د. ف عبد الرحيم : (.... فارسي « سنبوسه »، وأصل معناه: مثلث

الشكل، وَمِنْ ثَمَّ يُطْلَقُ كَذَلِكَ عَلَى قِطْعَةِ قِمَاشٍ مِثْلَثَةٍ، تُغَطِّي بِهَا الْمَرَأَةُ رَأْسَهَا.) . (٣)

فهل يدل هذا على أن « السنبوسة » في الفارسية تعني: **مُثَلَّث** ؟!

قال العلامة: أحمد تيمور باشا (ت ١٣٤٨ هـ) رَحِمَهُ اللهُ : (من أنواع السنبوسك

الآن: البُفُّ ؛ لأنه يُصْنَعُ رَقِيقاً مَنْفُوخاً .

(١) « الخزانة الشرقية » لحبيب زيات (٢ / ١١٢)، و (٣ / ١٣١)، و (٤ / ٢٣-٢٤) .

(٢) فائدة: طُبِعَ كتاب بعنوان: « الطعام والشراب في التراث العربي » لسهام الدبّاي الميساوي، نشر كلية الآداب والفنون في تونس ٢٠٠٨ ، وهو كتاب كبير جداً، لم أجد فيه شيئاً عن « السنبوسة » .

(٣) « معجم الدّخيل في اللغة العربية الحديثة ولهجاتها » (ص ١٢٣-١٢٤) .

والعامة تقول للقطعة المثلثة من الثوب، أو نحوه: سنبوسكة.

يقولون: سنبوسكة، ولا يقولون مثلثة مطلقاً.

وأحال إلى: « ديوان سبط ابن التعاويذي – النسخة المطبوعة ص ٧٦ – أبيات في

سنبوسجة كافور، وأنها وعاء للطيب، مثلث (١).

وهذه صورة القصيدة التي أحال إليها أحمد تيمور من « ديوان التعاويذي » (ت

٥٨٣هـ) :

مع التنبه إلى خطأ ونكارة قوله: ويا مفتاح باب الرجاء والفرج !!

فمفتاح باب الرجاء والفرج بيد رب العالمين **جَلَّ وَعَلَا** وحده لا شريك له.

فائدة: ديوان سبط ابن التعاويذي نشره المستشرق: مرجليوث، وقد قال

الزركلي في « الأعلام » (٦ / ٢٦٠) عن الديوان: (اقتنيتُ مخطوطةً منه، فظهر لي أنَّ

ناشره الأستاذ « مرجليوث » **تَعَمَّدَ حَذْفَ كَثِيرٍ مِنْ شِعْرِهِ، وَمَلَأَهُ أَغْلَاطًا**، وحبذا لو

يُعَادُ نَشْرُهُ).

(١) « معجم تيمور الكبير » (٤ / ١٣٨ - ١٣٩).

ديوان

شعر الاجل العالم الفاضل مجد الدولة والدين
جمال الكتاب

ابي المتيح محمد بن عبيد الله بن عبد الله
المعروف بسبط ابن التعاويذي

وقد اعنى سحره ونحيجه

د . س . مرجليوث

احد الاساتذة في مدرسة اكسفر الجامعة

طبع في مطبعة المقتطف بـصر

١٩٠٣

وقال وقد حضر في نيروز عند بعض الاكار مع جماعة على مسرّة فاودعه بعض الحاضرين
سبوسجّة كافور تم التمسها من الغد فكتبها اليه « منسرح »

قُلْ لِّأَبْنِ نَصْرِيَا ذَا الْعَطَاءِ وَيَا مِفْتَاحَ بَابِ الرَّجَاءِ وَالْفَرَجِ
وَمَنْ سَجَايَاهُ لِلْعَفَاةِ إِذَا أَظْلَمَ لَيْلُ الْأَمَالِ كَالشُّرْجِ
مَاذَا تَرَى فِي فِتْيَ لَهُ أَدَبٌ لَا حَارِجَ طَبَعُهُ وَلَا سَمِجِ
يُعْجِبُهُ الطِّيبُ وَهُوَ ذُو كَلْفٍ بِحَبِّهِ جِدُّ مُغْرَمٍ لِهَجِ
هـ أُوْدِعَ كَافُورَةً مُثَلَّثَةً أَرِيحَةً ذَاتَ مَنْظَرٍ بَهْجِ
تَغْبِرُ عَنْ عَرَضِكَ النَّقِيِّ مِنَ الْلُومِ وَعَنْ طِيبِ ذِكْرِكَ الْأَرَجِ
يَرْضَى بِمَا أُسْتُوْدِعَتْهُ مِنْ عَبَقِ شَرِكِ الْمُسْتَطَابِ مُتَزَجِ
جَاءَتْ إِلَيْهِ عَفْوًا عَلَى ظَمَاٍ مِنْهُ وَشَوْقٍ فِي الصَّدْرِ مُعْتَلِجِ
فَهَلْ عَلَيْهِ إِذَا الْطَّ بِهَا وَأَنْتَ قَاضِي السَّمَاحِ مِنْ حَرَجِ
١٠ فَأَبْقِ وَعِشْ سَاحِبًا مَلَاءَةً مَسْرُورٍ يَوْمَ النِّرُوزِ مُبْتَهْجِ

فدّل هذا على أن المثلث يُطلق عليه: سَمْبُوسَةُ !

**ولا أدري عن تأثر ابن الملقن بهذا الاصطلاح، فذكر مثلثاً بأنه : على
صفة السنبوسة !**

قال ابن الملقن الشافعي (ت ٨٠٤ هـ) رَحِمَهُ اللهُ في شرح الحديث الثاني عشر:
« لعن الله اليهود والنصارى اتخذوا قبور أنبيائهم مساجد » قال:

(ثامنها: تحرم الصلاة إلى قبره صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ والسجود له؛ لما حرض ومنع منه
من الصلاة إلى قبر غيره من الأنبياء صَلَّى اللهُ وَسَلَّمَ عليهم، ومنع من السجود له في
حياته فبعد موته أولى، ولما علم الصحابة والتابعون ذلك لم يبنوا الحجرة النبوية^(١)
— على ساكنها أفضل الصلاة والسلام — مربعةً، بل بنوها من جهة شمالها **مثلثة** على
صفة « **السنبوسك** »؛ لِئَلَّا يُصَلَّى هناك ويُسجد، وهذا كله تعريف لمقام الربوبية فإنه
المتفرد بالعبادة، وكلما أوهم تعظيماً كان فعله حراماً، إلا ما قرره الشرع من التوقير
والتعظيم للأشياء المضافة إليه سُبْحَانَهُ وَتَعَالَى : ككتاب الله تعالى، وبيته، والحجر
الأسود، ومساجده، وأنبيائه وأوليائه وأحبابه والعلماء به وبأحكامه ونحو ذلك من
غير مجازفة ومجازرة لحد في ذلك .

وأما التعظيم المطلق فهو لله تعالى لا يشركه فيه غيره) .^(٢)

(١) فائدة: أفضل مَنْ تكلم عن الحجرة النبوية — على صاحبها أفضل الصلاة وأتم التسليم — ، هو الشيخ:

عبدالرحمن بن سعد الشري في كتابه « حجرة النبي صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ تاريخها وأحكامها »، مجلد (٥٣٠
صفحة)، طبع عام (١٤٣٥ هـ) .

(٢) « الإعلام بفوائد عمدة الأحكام » لابن الملقن (٤ / ٥١٩) حديث (١٢) .

طريقة عمل السنبوسة (شعراً)

ذُكرت قصيدة في وصف « السنبوسة » من نظم إسحاق بن إبراهيم الموصلية المعروف بالمُغْنِي (ت ٢٣٥ هـ) رَحِمَهُ اللهُ

ذكرها أبو الحسن المسعودي (ت ٣٤٦ هـ) رَحِمَهُ اللهُ^(١) في كتابه « مروج الذهب ومعادن الجوهر »

(١) المسعودي، عراقي المولد والنشأة، من نسل الصحابي : عبدالله بن مسعود رَضِيَ اللهُ عَنْهُ ، له ميول شيعية، وكتابه من أعجب كتب التاريخ، تعب في جمعه وتأليفه، اعتمد على مصادر متنوعة، منها ما أخذه من طريق التجربة والمشاهدة، وذوي الصلة المباشرة بالأحداث. مع ماله من رحلات واسعة.

وعنده سعة أفق وحرص على ذكر مصادره، وله منهج متميز ساهم في تطوير فكرة التاريخ، وذلك بطرق موضوعات جديدة تاريخية، من ذلك : المقارنة مع الثقافات العالمية، والجمع بين الدراسات الجغرافية والتاريخية، وطرقه أبواباً من علوم الاجتماع وعلم النفس، قبل ظهورها مستقلة... وله اهتمام بالتاريخ الفارسي، وقد اعتبر كتابه هذا من المصادر المهمة فيه.

نزعه الشيعية أثرت على كتاباته في تاريخ الخلفاء الراشدين، والأمويين، والعباسيين، ودخله الهوى فيه، وكتابه الآخر: « التنبيه والإشراف » أحسن حالاً من « المروج » في هذا الباب، لذا ينبغي الحذر عند قراءته.

ويورد شيئاً من الخرافات والأساطير ولم يكن مؤمناً بها، وإذا لم يورد حكماً عليها، عزا القول إلى راويه.

لم يرض عنه عددٌ من العلماء الذين ترجعوا له؛ بسبب المعلومات التاريخية التي حادَ فيها عن الصواب.

ما سبق منتقى يسير من خاتمة الكتاب التالي: « منهج المسعودي في كتابة التاريخ » د. سليمان بن عبدالله السويكت، وهي رسالته الدكتوراه من « جامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية »، طُبعت عام (١٤٠٧ هـ).

أقول: لأجل نزعه الشيعية، اهتم الرافضة بهذا الكتاب، واعتمدوا عليه كثيراً، وطبعوه مراراً.

قال ابن تيمية رَحِمَهُ اللهُ في « منهاج السنة » (٤ / ٨٤) : (وفي تاريخ المسعودي من الأكاذيب ما لا يحصى إلا الله). = =

قال المسعودي (ت ٣٤٦هـ) رَحِمَهُ اللهُ: [وقال آخر: يا أمير المؤمنين — أي

المستكفي بالله^(١) - لإسحاق بن إبراهيم الموصلي في صفة « سنوسج »:

يا سائلي عن أطيب الطعام	سألت عنه أبصر الأنعام
اعمدْ إلى اللحم اللطيف الأحمر	فدقه بالشحم غير مُكثّر
واطرح عليه بصلاً مدورا	وكرنباً رطباً جنيّاً أخضرّاً
وألِقِ السذاب بعده موفراً	ودار صيني وكف كزبراً
وبعده شيء من القرنفل	وزنجبيل صالح وفلفل
وكف كمّون وشيء من مري	وملء كفّين بملح تدمر
فدّقه يا سيدي شديداً	ثم أوقد النار له وقوداً
واجعله في القدر وصّب الماء	من فوقه واجعل له غطاء

= قال الذهبي رَحِمَهُ اللهُ في « سير أعلام النبلاء » (١٥ / ٥٦٩): (كان أخبارياً، صاحب ملح وغرائب وعجائب وفنون، وكان معتزلياً).

قال ابن حجر رَحِمَهُ اللهُ في « لسان الميزان » (٥ / ٥٣٢): (وكتبه طافحة بأنه كان شيعياً معتزلياً ..).

ونقده ابن العربي في كتابه « العواصم من القواصم »

وانظر أيضاً كتاب : « نزعة التشيع وأثرها في الكتابة التاريخية » للشيخ د. سليمان العودة (ص ٤٨).

فائدة: ذكر الشيخ: محمد بن ناصر العبودي - حفظه الله - أنه قرأ كتاب « مروج الذهب » على شيخه قاضي

بريدة الشيخ: عبدالله بن حميد، في الجامع الكبير في « بريدة ».

(١) المستكفي هو أبو القاسم عبدالله ابن المكتفي: علي ابن المعتضد العباسي.

بويغ له بالخلافة (٣ / ٢ / ٣٣٣هـ)، وخُلِعَ في (٢٣ / ٨ / ٣٣٤هـ)، فخلافته: سنة وأربعة أشهر إلا أياماً.

ومات في السجن سنة (٣٣٨هـ) رَحِمَهُ اللهُ ، وعمره ست وأربعون سنة. واستقل بملك العراق معز

الدولة، وضعف دست الخلافة جداً، وظهر الرفض والاعتزال ببني بويه، نسأل الله العفو. انظر: « سير

أعلام النبلاء » (٢٩ / ١٠٥)، « تاريخ الخلفاء » للسيوطي (ص ٦١٣).

حتى إذا الماء فنى وقلا	ونشفته النار عنه كلا
فلّفه إن شئت في رقاق	ثم أحكم الأطراف بالإلحاق
أو شئت خذ جزءاً من العجين	معتدل التفريك مستلين
فابسطه بالسويق مستديراً	ثم اظفرن أطرافه تطفيراً
وصبّ في الطابق زيتاً طيباً	ثم اقلّهُ بالزيت قلياً عجياً
وضعه في جام له لطيف	ووسطه من خردل حريف
وكله أكلاً طيباً بخردل	فهو ألد المأكّل المعجل ^(١)

وإليك صورة من القصيدة ، من طبعة المستشرق:

(١) « مروج الذهب » للمسعودي تحقيق: شارل، ط. الجامعة اللبنانية (٥ / ٢٥٣)، وتحقيق: محي الدين عبد الحميد (٤ / ٣٦٥). وقد أشار لها د. رجب بن عبد الجواد إبراهيم في كتابه « ألفاظ الحضارة في القرن الرابع الهجري - دراسة في ضوء مروج الذهب للمسعودي - » (ص ٣٢٢).

منشورات الجامعة اللبنانية

قسم الدراسات التاريخية

١١

لمسعودي

مروج الذهب ومعالي الجوهر

الجزء الخامس

طبعة برثيه دي مينار وبافيه دي كرتاي

عنى بتنقيحها وتصحيحها

شارل بلا



بيروت

١٩٧٤

٣٥٥٧ - وقال آخر : « يا أمير المؤمنين ، لإسحاق بن إبراهيم الموصلي في صفة سنبوسج [رجز] :

يا سائلي عن أطيب الطعام	سألت عنه أبصر الأنام
اعمد إلى اللحم اللطيف الأحمر	فدقه بالشحم غير مكثر
واطرح عليه بصلاً مدوراً	وكرنباً رطباً كثيراً ^١ أخضرا
وألقي السذاب بعده موقراً	ودارصيني وكف كزبراً
وبعده شيء ^٢ من القرنفل	وزنجبيل صالح وفلفل ^٣
وكف كمون وشيء ^٤ من مري	وملء كفتين بملح تد مري
فدقه يا سيدي شديدا	ثم أوقد النار له وقودا
واجعله في القدير وصب الماء [VIII,399]	من فوقه واجعل له غطاء
حتى إذا الماء فنى وقلاً	ونشفت النار عنه كلاً
فلفه إن شئت في رقاق	ثم احكم الأطراف بالإلحاق
أو شئت خذ جزءاً من العجين	معتدل التفريك مستلين
فابسطه بالسويق مستديراً	ثم اظفرن أطرافه تظفيراً ^٥
وصب في الطابق زيتاً طيباً	ثم أقله بالزيت قليلاً عجباً
وضعه في جام له لطيف	ووسطه من خردل حريف
وكله أكلاً طيباً بخردل	فهو الذ الأكل للمعجل

٣٥٥٨ - فقال آخر : « يا أمير المؤمنين ، لمحمود بن الحسين ابن السندي كشاجم الكاتب في وصف هليون^٦ [رجز] :

لنا رماح في أعاليها أود	مفتلات الجسم فتلاً كالمسد
مستحسنات ليس فيها من عقد	لها رؤوس طالعات في جسد
منتصبات* كالقداح في العمدة ^٧	مكسوة من صنعة الفرد الصمد
ثوباً ^٨ من السندس من فوق برّد	قد أشربت حمرة لون يتقد ^٩
كأنها ممزوجة حمرة خد	قد قرصت ^٩ حمرة كف حرد

- (١) عبد الحميد : جنيا .
- (٢) كذا والصواب : شيئاً .
- (٣) في نسخة : وسنبل .
- (٤) رواية عبد الحميد : اظفرن ... تظفيرا .
- (٥) راجع الديوان ، ١٧٩ .
- (٦) بيم : في الفراح كالعمد ؛ ورد البيت مقلوباً في بيم .
- (٧) بيم : ثوب .
- (٨) في الديوان : تتقد .
- (٩) بيم : فرصت .

والعجبُ أني لم أجد هذه القصيدة في مصدر آخر، لا في ترجمة إسحاق - في المراجع التالية، خاصةً «الأغاني» لأبي الفرج فقد أطل جداً في ترجمته، وكذا «تاريخ دمشق» - ولا في مَنْ نقل عن المسعودي، رغم ظرافة هذه القصيدة، وقدمها، وعجبتُ أن الثعالبي لم يذكرها، ولم يذكر شيئاً عنها - حسب بحثي - سوى بيت كشاجم، مع أنه ذكر عدداً من المنقولات في الأطحمة - والله أعلم - .^(١)

وإسحاق بن إبراهيم هو:

إسحاق بن إبراهيم بن ماهان، ويقال: ميمون، أبو محمد، ويقال: أبو صفوان التميمي، المعروف والدّه بالموصلي.

صاحب الغناء، وقد نادم جماعة من الخلفاء، وكان محبباً إليهم. وكان ابن الأعرابي يصفه بالصدق والحفظ. وقال إبراهيم الحربي: كان ثقة عالماً. وقال الخطيب البغدادي: (كان حسن المعرفة حلو النادرة جيد الشعر، مذكوراً بالسقاء، معظماً عند الخلفاء).

قال ابن حجر في «لسان الميزان»: (وموضعه من العلم ومكانه من الأدب ومحله من الرواية وتقدمه في الشعر ومنزلته في المجالس أشهر من أن يدل عليها. وأما الغناء فكان أصغر علومه حتى كان المأمون مع معرفته وعلمه يقول: لولا ما سبق لإسحاق وشهر به عند الناس من الغناء؛ لو ليته القضاء بحضرتي، لأنه أعف وأصدق وأكثر ديناً وأمانة من كثير من القضاة).

(١) في عدد من كتبه، منها: «أحسن المحاسن» كما في (ص ٣١٢) وما بعدها. خاصة من (ص ٣٣٢).

(ت ٢٣٥ هـ) رَحْمَةُ اللَّهِ. (١)

طريقة عمل السنبوسية (نثراً)

قال مؤلف « كنز الفوائد في تنويع الموائد » :

[صفة السنبوسك الحلو :

تحتاج إلى سكر، وقطر، أو عسل نحل، وماء ورد، وبندق، وشيرج، ورقاق الكنافة، فتدق السكر، وتحمص البندقة، وتدقه خشناً، وتعجن بالقطر مع السكر المدقوق وماء الورد، ويعمل فيه أو يعجن بالعسل النحل. وتقطع ورق الكنافة عرض أربع أصابع، ويعمل عليه قليل من الحشو بقدر ماتريد، وتلف إلى آخرها على الحشو، ويلبس بقليل عجينة، ويقل بالشيرج، ويعمل في

(١) انظر في ترجمته : « تاريخ الطبري » (٩ / ١٢٢ - ١٢٣) ، « الأغاني » للأصفهاني (٥ / ٢٦٨ إلى ٤٣٥) ، « تاريخ بغداد » للخطيب (٧ / ٣٥٤) ، « طبقات الشعراء » لابن المعتز (٣٦٠ - ٣٦٢) ، « تاريخ دمشق » لابن عساكر (٨ / ١٤٢) ، « وفيات الأعيان » لابن خلكان (١ / ٢٠٢ - ٢٠٥) ، « الوافي بالوفيات » للصفدي (٨ / ٣٨٨ - ٣٩٣) ، « النجوم الزاهرة » لابن تغري بردي (٢ / ٢٦٠ - ٢٨٠) ، « معجم الأدباء » لياقوت (٢ / ٥٩٤) ، « سير أعلام النبلاء » للذهبي (١١ / ١١٨) ، « تاريخ الإسلام » للذهبي (٥ / ٧٨٩) ، « البداية والنهاية » لابن كثير — ط. التركي — (١٤ / ٣٤٤ - ٣٤٥) ، « نزهة الألباء » (١١٦) ، « إنباه الرواة » (١ / ٢١٥) ، « لسان الميزان » لابن حجر (٢ / ٣٨) ، « شذرات الذهب » لابن العماد (٢ / ٨٢) .

أفردت ترجمته في كتابين: الأول: لمحمود بن أحمد الحفي ضمن « سلسلة أعلام العرب » .

والثاني بعنوان: « إسحاق بن إبراهيم الموصلية عالم الموسيقى والغناء في العصر العباسي » أ.د. خلف رشيد

نعمان، ط. الدار العربية للموسوعات، ولم أجد فيها القصيدة.

الصحون، وترش عليه السكر والبندق المحمص، ويُقدّم.

صفة السنبوسك الحامض:

يؤخذ من اللحم المدقوق ما يُختار، فيُلقي في القدر، ويوضع منه مرقّة، وقليل المصطكاء، وحوائج بقل، وشيرج، وخلّ، وفلفل، وبندق، أو لوز، ورقاق بناع الكنافة، فتدقّ جميع اللحم ناعماً، ويُقرّص قرصة واحدة بقدر الرغبة أو دونه على قدر اللحم، ويُسلق، ثم يقلّب في الطاجن، ويُقطّف ريمه إلى حيث يستوي، فيُشال ويدقّ طريقاً أخرى ناعماً، وتُخرج عروق اللحم، وتعلّق الطاجن على النار، وتُعمل فيه الشيرج.

وتقلي اللحم المدقوق فيه حتّى يُجمّر ثاني مرّة، ويسكب الخل في الطاجن، وتخرط عليه حوائج البقل، ويُقلّب حتى يذبل، ويسمط اللوز خشناً، والبندق يحمص ويدق كذلك، ويلقى عليه، ويدق الفلفل ويُعمل عليه. ولا تزال تغلي عليه حتى ينشف جميع الخل الذي عليه، فتقطع الرقاق عرض أربع أصابع، وينزل على النار بالحوائج، ويبرد. ويؤخذ منه على قدر ما يحتاج، فتعمل منه في كل ورقة، وتلفّ إلى آخرها، وتلبس بقليل عجينة، ويقل بالشيرج، ويقطع عليه حوائج البقل الأخضر، ويُعمل في الأوعية، ويُعمل السنبوسك، وترش عليه ياسمين. ^(١) انتهى.

(١) « كنز الفوائد في تنويع الموائد » (ص ٤٩-٥٠) وهو من كتب التراث لمؤلف مجهول، تحقيق: مانويلا

ماريف و ديفيد واينز. ط. دار النشر فرانكس شتوتنكارت، بيروت ١٤١٣هـ، ط. الأولى

١٩٩٣م، إشراف المعهد الألماني للأبحاث الشرقية في بيروت، طبع في المطبعة الكاثوليكية.

الكتاب (٤١٥ صفحة بالفهارس)، وفيه: (٢٣) باباً.

وفي كتاب « الطبخ في المغرب والأندلس » لمؤلف مجهول^(١) بيان أن السنبوسك في « المغرب والأندلس » نوعان: سنبوسك الملوك، وسنبوسك العامة، والثانية : ثلاثة أنواع. وللأندلسيين طريقة أخرى في عملها... وقد ذكر وصفها.

تحذير صحي: أخلي مسؤوليتي من هذه الوصفة في كتاب « كنز الفوائد »، فإنها طلاس مخيفة، الضرب فيها كثير، والأسماء غريبة، كغرابة أسماء محققها ودار نشر الكتاب !!

ومن يعمل هذه الوصفة، فإن مصيره نزلة معوية، ومشاكل صحية باطنية وظاهرية.

ما كتبته لك إلا لتقرأه وتعلم كيف تعاني النساء الأول في إعداد الطعام، وتسأل الله العافية.

هل تراني الآن انسلتُ منها لي لا عليّ ؟

قال ابن رزين التجيبي الأندلسي^(٢) (زمنُ تأليف كتابه قبل منتصف القرن ٧هـ)
رحمة الله : (عمل السنبوسك : يؤخذ قدر الكفاية من السكر، ويُحلّ بهاء الورد،

(١) (ص ١١٧ و ٢١٣) حققه ونشره: أمبروزيو أويشي ميراندا، ط. صحيفة المعهد المصري للدراسات الإسلامية في مدريد، المجلدان التاسع والعاشر ١٩٦١-١٩٦٢ م. أفاده د. رجب بن عبد الجواد إبراهيم في كتابه: « ألفاظ المأكول والمشرب في العربية الأندلسية - دراسة في نفح الطيب للمقري » (ص ٤٠ - ٤١).

(٢) اسمه: أبو الحسن علي بن محمد بن أبي القاسم محمد بن بن أبي بكر بن رزين التجيبي الأندلسي، فقيه، أديب، كاتب.

ويُضاف إليه لوز مدروس كالعجين، ويُحك برفق على نار ليّنة، حتى يلتفّ ويصير مثل حشو القاهرية^(١) ثم يُترك على النار، ويضاف إليه لوز مقشور مهشّم، وسنبل، وقرنفل، ويسير مصطكى، وزنجبيل، بعدما تحل هذه العقاقير مسحوقة في ماء ورد قد حلّ فيه قليل كافور ومسك.

ويُعجن الجميع حتى يمتزج ويلتحم، ويُعمل منه أقراص غليظة كروية الشكل، على قدر الكف، وهذا هو السنبوسك حقيقة، والذي يصنعه أهل افريقية محشواً باللحم، فليس بمستحسن، ولا مستطاب (١.هـ).^(٢)

وكلامه رَحْمَةُ اللَّهِ منكر غريب !! [[ابتسامة]] ؛ لأمر:

١. أن « السنبوسك » شرقية، فارسية ثم عربية، فأنتى لأندلسي الحكم فيها.
٢. وهي مثلثة محشوة باللحم بإجماع !! ومن معاني السمبوسة: المثلث، وقول المؤلف بأنها: قرص غليظ، وكروية الشكل، وبقدر الكف، غير محشوة باللحم، وجَزْمُهُ بأن هذه هي السنبوسك الحقيقية، قول غير صحيح البتة، وووصفه المذكور يطابق قرص خبز، لا قطعة صغيرة محشوة !! وقريب من وصفه ما يسمى بيتزا بالخضار !!

٣. قوله بأن السنبوسك الأفريقية باللحم غير مستحسنة، غير صحيح، لأن أصلها شرقية محشوة باللحم، وقيمتها الحقيقة باللحم، وعدم الاستحسان

(١) ذكر المؤلف طريقة عمل القاهرية (ص ٢٤٨).

(٢) « فضالة الخوان في طبياات الطعام والألوان » لابن رزين التجيبي (ص ٢٥١).

السببوسنة في كتب التراث

والاستطابة إنما هي من المؤلف فقط - رأيي شخصي - مخالف لإجماع الأمة !!
فالناس كلهم ! قد تلذذوا بها واستحسنوها شكلاً ومضموناً **[[ابتسامة]]** .

قال خضر بن علي الأيديني (ت ٨١٦ هـ تقريباً) **رَحْمَةُ اللَّهِ :** (**السنبوسق** : أجودُه
المحمَّض بمياه الفواكه، أو بالخل .

وهو: حارٌّ، غليظٌ، طويلُ الوقوفِ في المعدة، مُعطِّشٌ، يُخَرِّ إلى الرأس، ينفع
أصحاب الكدِّ والرياضة القويَّة، والهضوم الجيِّدة، وإذا انهَضَم غَدَى كثيراً، وخبزُه
لا يكاد ينهضم .

وصنعتُه: أن يُعَمَلَ مُدَقَّقُه، وتُحَمَّض، ويُحَشَّى به رِقاق **السنبوسق**، ويُقلى في
الدهن). ^(١)

السببوسنة في الشعر

قال أبو منصور الثعالبي (ت ٤٢٩ هـ) **رَحْمَةُ اللَّهِ :** وأحسن وأظرف ما سمعتُ في
وصف أطعمة شتى قول كُشَّاجِم ^(٢)، وكتب بها إلى صديق له يستدعيه:
متى تنشط للأكل * فقد زُخِرَفَت الجُؤنة
وقد زَيَّنَها الطاهي * لنا أحسن تزيينة .

(١) « شفاء الأسقام ودواء الآلام » للأيديني - تحقيق د. فاتن إبراهيم - (ص ٢٦٤) .

(٢) هو: محمود بن الحسين (ت ٣٦٠ هـ)، وأبيات في « ديوانه » - تحقيق د. النبوي شعلان - بتقديم وتأخير
(ص ٤٠١ - ٤٠٢) .

إلى أن قال:

وفُروج وطَهُوجٍ * قصَدْنَا لك تطجِينَه

وسنبوسكة مقلو * وَه في إثر طَرْزِينَه

إلى أن قال:

يولَّدَن لذي التخمـ * —هـ جوعاً ويُشَهِّيه

وهي في خمس وعشرين بيتاً. ^(١)

قال شهاب الدين أحمد بن محمد بن عمر الخفاجي (ت ١٠٦٩ هـ) رَحِمَهُ اللهُ:

(كقوله - أي كشاجم - في استدعاء صديق له:

وسنبوسجة مقلو * وَه في إثر طَرْزِينَه

وعندي لك دستجة * مطبوخ وقينه

وطيهوج وفُروج * أجدنا لك تطجِينَه

فما عذرک أن لا * ترى في سكره طينه.

« سنبوسجة»: رقائق يُحشَى، وأهل مصر يقولون له: سنبوسك.

وطرزينه: اسم طعام معرَّب أيضاً.

وطيهوج كديجور، ودستجة معرَّب دستي، وهو: الجرَّة الصغيرة.

وقوله: في سكر طينه. من أمثال المولدين، يقال: سكران طينه، بمعنى: لا

يتماسك). ^(٢)

(١) «أحسن المحاسن» (ص ٣٤٠)، والقصيدة في «ديوان كشاجم» تحقيق د. النبوي شعلان (ص ٤٠١).

(٢) «شفاء الغليل فيما في كلام العرب من الدخيل» - ط. الوهيبة ١٢٨٢ هـ - (ص ٤٧).

من قصائد السراج الوراق (ت ٦٩٥ هـ) رَحِمَهُ اللهُ :

ما أنصف الصَّحْنَيْنِ مِنِّي واصِفٌ * عجلت بديهة فكرة المتوالي
لم يهد ملك الصَّيْنِ أحسنَ منهما * أخوين كالقَمَرَيْنِ عند كمال
أرز تجاوره هريسة فستق * كالحَدِّ حَفَّ بعارض سبال
ويروقني مع ذا وذا **سنبوسج** * حُلُو الضمير مرقق السَّرْبَالِ
عجباً له كُلُّ الأنام تحبُّه * وله من الأَقْوام شخصٌ قال^(١)

(١) ذكرها ابن فضل الله العُمَرِي (ت ٧٤٩ هـ) في « مسالك الأبصار في ممالك الأمصار » - ط. أبو ظبي -

(١٩ / ٢٢٣) .

انتقى ابنُ فضل الله من ديوان السراج مقطوعات وقصائد، وأطول قصيدة اختارها قصيدة في رثاء حمار.
قال الذهبي في « تاريخ الإسلام » (١٥ / ٨١٢) : (السراج الوراق، المصري الأديب المشهور ، رفيق أبي الحسين الجزار .

مات بمصر في جمادى الأولى، اسمه عمر بن محمد بن حسن، وشعره سائر، عاش ثمانين سنة، مدح أكابر).
وله ترجمة في: « فوات الوفيات » للكتب (٣ / ١٤٠)، وانظر: « الأعلام » للزركلي (٥ / ٦٣) .

السببوسة في « الهند » في القرن ٨ هـ

ذكر ابن بطوطة (ت ٧٧٩ هـ) رَحْمَةُ اللَّهِ ^(١) في « رحلته » أثناء حديثه عن « الهند » :
(ثم يجعلون شيئاً يسمونه سموسك ^(٢) ، وهو لحم مهروس مطبوخ باللوز والجوز
والفستق والبصل والأبازير ، موضوع في جوف رقاقة مقلّوة بالسمن ، يضعون أمام كل
إنسان خمس قطع من ذلك أو أربعاً ..) ^(٣) .

وقال في موضع آخر : (ذكر عاداتهم في إطعام الناس في الولايم .

وعادتهم ببلاد الهند وبلاد السرا أنه إذا فرغ من أكل الطعام في الوليمة جعل أمام
كل إنسان من الشرفاء والفقهاء والمشايخ والقضاة وعاء شبيه المهدي ، له أربع قوائم ،
منسوج سطحه من الخوض ، وجعل عليه الرقاق ورأس غنم مشوي ، وأربعة أقراص
معجونة بالسمن ، مملّوة بالحلواء الصابونية ، مغطاة بأربع قطع من الحلواء كأنها الآجر ،
وطبقاً صغيراً مصنوعاً من الجلد فيه الحلواء والسموسك ، ويُغطّى ذلك الوعاء بثوب
قطن جديد ، ومن كان دون من ذكرناه جعل أمامه نصف رأس غنم ، ويُسمونه الزلّة ،
ومقدار النصف مما ذكرناه .

(١) اسمه: محمد بن عبد الله بن محمد بن إبراهيم اللواتي، أبو عبد الله الطنجي .

(٢) علّق محقق الرحلة: عبد الهادي التازي المغربي بقوله: من أصل فارسي: (Sanbusa) وهي على شكل
مثلث، على نحو ما تُسمّى في المغرب « البريوات » جمع « بريوة »، تصغير براءة: الرسالة الصغيرة، أطلق
عليها تشبيهاً؛ لأنها تُطوى على وافي داخلها من لوز ونحوه).

(٣) « رحلة ابن بطوطة » (٣ / ٩١) . المسماة بـ « تحفة النظر في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار » تحقيق :
عبد الهادي التازي - ط . أكاديمية المملكة المغربية - في خمس مجلدات .

ومن كان دون هؤلاء أيضاً جعل أمامه مثل الربع من ذلك، ويرفع رجال كلٍّ أحدٍ ما جعل أمامه.

وأول ما رأيتهم يصنعون هذا بمدينة السرا ، حضرة السلطان أوزبك، فامتنعتُ أن يرفع رجالي ذلك إذ لم يكن لي به عهد !

وكذلك يبعثون أيضاً لدار كبراء الناس من طعام الولائم).^(١)

استفدتُ الوقوف على هذين النصين في « رحلة ابن بطوطة » من د. عبدالعزيز بن حميد الحميد — الأستاذ في كلية اللغة العربية في جامعة الإمام محمد بن سعود في الرياض — في كتابه النافع المفيد: « ابن بطوطة وجهوده اللغوية والجغرافية — ألفاظ الأطعمة والأشربة أنموذجاً — ». ^(٢)

وقد نقل د. الحميد من: الألفاظ الفارسية المعربة، ومن التجيبي، والمحبي، ودوزي، والتوبخي. وأفاد أن د. عادل خلف ذكر أن **السموسك** هندية فارسية. ^(٣)

وذكر د. الحميد في (ص ٤٠) في جدول إحصائي بالأطعمة المذكورة في « رحلة ابن بطوطة »، فذكر أن « السموسك » طعام، البلد: الهند، اللغة: الهندية أو الفارسية.

وأقول: إن ذكر ابن بطوطة (ت ٧٧٩ هـ) لهذه الأكلة في « الهند » لا يدل على أنها هندية، فقد ذكرت قبل ابن بطوطة بعدة قرون، وظاهر الاسم المختوم بالكاف « سنبوسك » يدل على أن اللفظة فارسية، ولعل نطق الهنود لها بتحريف وتخفيف

(١) « رحلة ابن بطوطة » (٣ / ٢٤٤ - ٢٤٥).

(٢) (ص ٥٦). والكتاب حاز على جائزة ابن بطوطة للدراسات ٢٠٠٨ - ٢٠٠٩ م.

(٣) « معجم ألفاظ ابن بطوطة » د. عادل خلف (ص ٧١).

« سَمُوسُك » وربما هي بتشديد الميم - والله أعلم - .

السمبوسة في « الأندلس »

قال أحمد بن محمد المقرئ التلمساني (ت ١٠٤١هـ) رَحِمَهُ اللهُ في الباب السادس: الوافدون على الأندلس من أهل المشرق، في ترجمة: رئيس المغنين: أبي الحسن علي بن نافع، الملقَّب بـ « زرياب » مولى المهدي العباسي (ت ٢٣٨هـ):
(...) ومما اخترعوه من الطبخ اللون المسمَّى عندهم بالتفايا ^(١)، وهو مصطنع الكزبرة الرطبة محلى بالسنبوسق والكباب، ويليهِ عندهم لون التقلية المنسوبة إلى زرياب). ^(٢)

عَلِمَ من هذا أن « السنْبوسق » في الأندلس وردت عليهم من المشرق.

وسبق ذكر قول ابن رزين التجيبي الأندلسي (ت القرن ٧هـ).

(١) قال إحصان عباس في تحقيقه لـ « نفح الطيب » : (التفايا: عددها صاحب « كتاب الطبخ » من بسائط الأطعمة، وهي أنواع منها:

التفايا البيضاء: وتُحضَّر من لحم الضأن الفتى السمين في قطع صغار، ويُضاف إليها ملح وفلفل وكزبرة يابسة ويسير من ماء بصلة مدقوقة، ومغرفة من الزيت العذب، وماء، وتجعل على نار لينة وتحرك، ويجعل فيها بندق ولوز مقشر مقسوم، فإذا أردتها خضراء أضفت إليها ماء الكزبرة الرطبة.

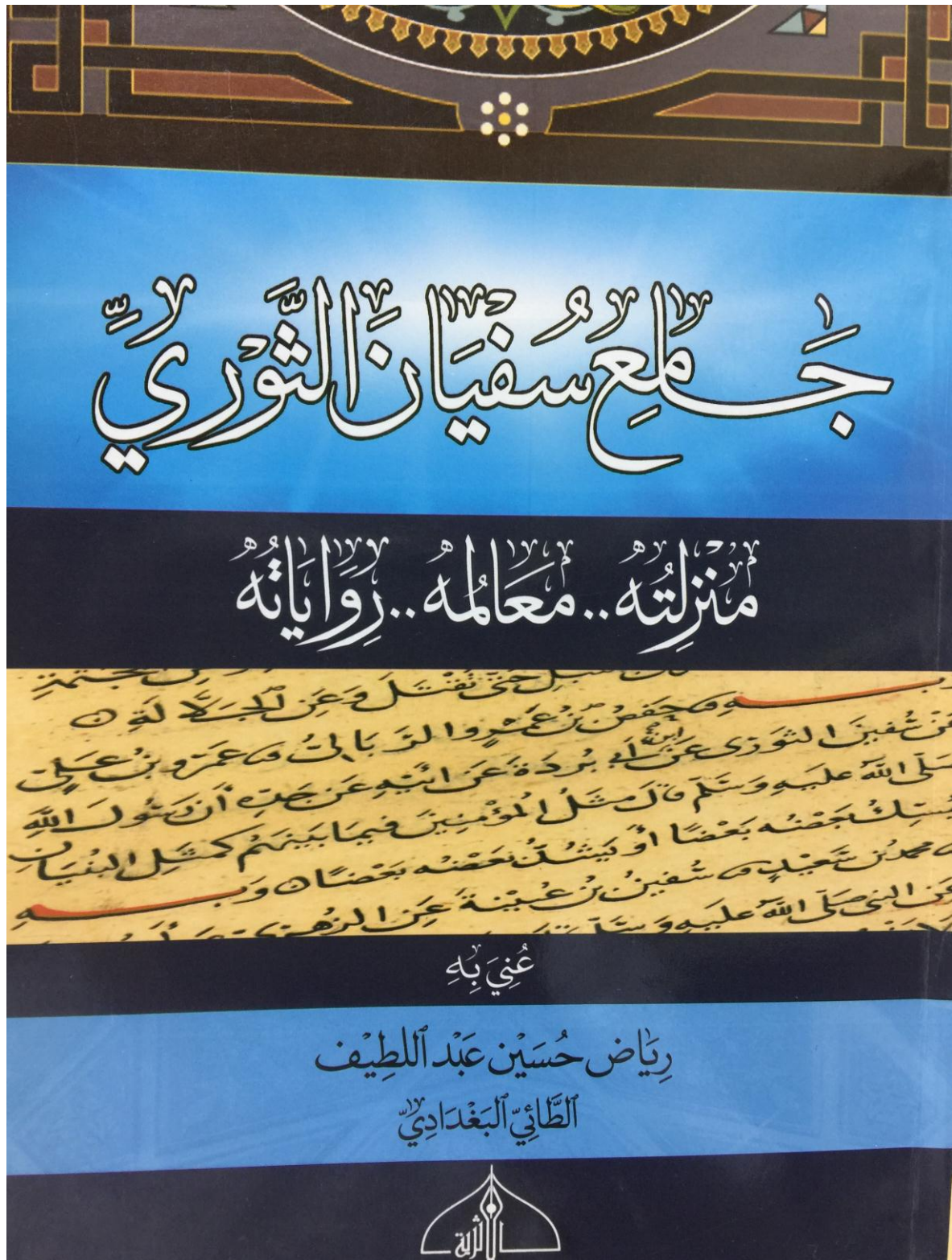
ومنها: تفايا مبيضة، وأخرى: مقلية، وأنواعٌ منها مشرقية. « كتاب الطبخ ٨٥ - ٨٨، ١١٨ - ١١٩ »).

(٢) « نفح الطيب من غصن الاندلس الرطيب » تحقيق: إحصان عباس (٣ / ١٢٧ - ١٢٨) في الباب السادس: الوافدون على الأندلس من أهل المشرق.

وانظر: « ألفاظ المأكَل والمشرب في العربية الأندلسية - دراسة في نفح الطيب للمقرئ » د. رجب بن عبد الجواد إبراهيم (ص ٤٠ - ٤١).

لُقِّبَتْ السَّامِبُوسَةُ بِـ « جَامِعِ سَفِيَّانِ الثَّوْرِيِّ » فِي الْحَدِيثِ

وَالْأَثَرِ وَالْفَقْهِ



الإمام سفيان بن سعيد الثوري الكوفي (٩٧هـ - ١٦١هـ) رَحِمَهُ اللهُ إمام في العلم والعمل والزهد والورع، ألّف كتاباً جامعاً سُمِّي « جامع سفيان الثوري الكبير » في الفقه والحديث، وهو من أوائل ما صُنّف في الحديث مرتباً على الأبواب. ذكر أبو داود في رسالته إلى أهل مكة بأن جامع سفيان من أحسن ما وضع الناس من الجوامع.

بلغ الجامع شهرة لم تبلغه كثير من المصنفات. وللإمام سفيان ثلاثة جوامع: **الكبير** - وهو الذي يُضرب به المثل - . والجامع **الوسط**، و **الصغير**.

انظر: « جامع سفيان الثوري - منزلته، معالمه، رواياته » لرياض بن حسين عبداللطيف البغدادي (غلاف ٨٢ صفحة) ط. الدار الأثرية في عمّان، ط. الأولى ١٤٣١هـ

لَقَّبَ الطفيليون^(١) «السنبوسة» بـ «جامع سفيان»، كما لقبوا

كثيراً من الأئمة:

أصل المثل:

قال الثعالبي (ت ٤٢٩ هـ) رَحِمَهُ اللَّهُ: (جامع سفيان، يُضرب المثل بجامع سفيان الثوري في «الفقه» للشي الجامع كل شيء، كما يُضرب المثل بسفينة نوح. وعهدي بأبي بكر الخوارزمي إذا رأى رجلاً جامعاً أو كتاباً، قال: ما هو إلا سفينة نوح، وجامع سفيان، ومخلط خراسان.

(١) الطفيلي: الذي يدخل وليمة لم يُدعَ إليها، وقد تطفّل. قال الأصمعي: الطفيلي: الداخل على القوم من غير أن يدعي، مأخوذ من الطفل، وهو إقبال الليل على النهار بظلمته. وأرادوا أن أمره يظلم على القوم، فلا يدرون من دعاه، ولا كيف دخل إليهم.

قال يعقوب: هو منسوب إلى طفيل: رجل من أهل الكوفة من بني عبد الله بن غطفان، وكان يأتي الولايم من غير أن يدعى إليها، فكان يقال له، طفيل الأعراس، وطفيل العرائس. وكان يقول: «وددت أن الكوفة بركة مصهرجة فلا يخفى عليّ منها شيء».

والعرب تسمي الطفيلي: الوارش. وله أسماء أخرى، حكى ابن بري عن ابن خالويه: الطفيلي، والوارش، والواغل، والارشم، والزلال، والقسقاس، والدامر، والدامق، والزامج، واللعمظ، واللعموظ، والمكزم.

انظر: «الصحاح» للجوهري (٥ / ١٧٥٢)، «تاج العروس» (٢٩ / ٣٧٥)، وقد جمع العلامة: محمد المكي حسين أسماء الطفيلي في كتابه «أسماء لغوية» (ص ٢٢٨-٢٣٤).

وللخطيب البغدادي (ت ٤٦٣ هـ) كتاب مطبوع، وعنوانه «التطفيل وحكايات الطفيليين، وأخبارهم، ونوادر كلامهم، وأشعارهم» - تحقيق د. عبدالله عسيان - (غلاف ٢٤٠ صفحة).

وقال أبو عبدالله بن الحجاج:

بالله قولوا لي ولا تغضبوا * لست من الحق بغضبان.

فقرّ وذُلّ وخمول معاً * أحسنت يا جامع سفيان. ^(١)

وانظر في تلقيب « السمبوسة » ب « جامع سفيان » ^(٢)

السمبوسة في كتب الفقه

ذكرها **الحنابلة** في باب الربا، و**الشافعية** في: البيع، وفي الأيمان، و**الحنفية** في باب

الأيمان.

الحنابلة:

قال الموفق ابن قدامة المقدسي (ت ٦٢٠ هـ) رَحِمَهُ اللهُ في باب الربا والصرف:

(في بيع الحنطة وفروعها، وفروعها نوعان: أحدهما : مالمس فيه غيره كالدقيق والسويق، والثاني: مافيه غيره كالخبز والهريسة والفالودج والنشاء، وأشباهها، ولا يجوز بيع الحنطة بشئ من فروعها، وهي ثلاثة أقسام...

(١) « ثمار القلوب في المضاف والمنسوب » للثعالبي (١ / ٢٩١) رقم (٢٤٤)، وانظر فيه أيضاً: (١ / ٩٩)

رقم (٤٣)، و (١ / ٣٢٤) .

ونقل ما سبق المجبّي (ت ١١١١ هـ) رَحِمَهُ اللهُ في كتابه « ما يُعوّل عليه في المضاف والمضاف إليه »

(٢ / ٦٥٠) رقم (٣٥٢١) .

(٢) « نشر الدر » للآبي (ت ٤٢١ هـ) (٢ / ١٨٧)، « التذكرة الحمدونية » لابن حمدون (ت ٥٦٢ هـ) (٩ /

١٣٢)، « جامع سفيان الثوري - منزلته، معالمة، رواياته - » لرياض بن حسين عبداللطيف البغدادي

(ص ٣١ - ٣٤) .

ثم تحدث عن مسألة بيع بعض فروعها ببعض...

ثم قال:

فصل: فأما ما فيه غيره، كالخبز، وغيره، فهو نوعان: أحدهما: أن يكون ما فيه من غيره غير مقصود في نفسه، إنما جُعِلَ فيه لمصلحته، كالخبز والنَّشَاء، فيجوز بيع كل واحد منهما بنوعه، إذا تساويا في النشافة والرطوبة، ويعتبر التساوي في الوزن، لأنه يقدر به في العادة، ولا يمكن كيـله.....

إلى أن قال: ولا يجوز بيع الرُّطْبِ باليابس؛ لانفراد أحدهما بالنقص في ثاني الحال، فأشبهه الرُّطْبَ بالتمر.

ولا يمنع زيادة أخذ النار من أحدهما أكثر من الآخر حال رطوبتهما إذا لم يَكْثُر؛ لأن ذلك يسير، ولا يمكن التحرُّز منه، أشبهَ بيعَ الحديدِ بالعتيقة. ولا يلزم ما فيه من الملح والماء؛ لأن ذلك ليس بمقصود فيه، ويراد لمصلحته، فهو كالمـلح في الشيرج. وإن ييس الخبز، فدق، وجعل فتيتاً، بيع بمثله كيلاً؛ لأنه أمكن كيـله، فردَّ إلى أصله. وقال ابن عقيل: فيه وجه آخر، أنه يباع بالوزن؛ لأنَّه انتقل إليه.

النوع الثاني، ما فيه غيره مما هو مقصود، كالهريسة، والخزيرة، والفالودج، وخبز الأباذير، والحشكناج، والسنبوسك، ونحوه، فلا يجوز بيع بعضه ببعض، ولا بيع نوع بنوع آخر؛ لأنَّ كل واحد منهما يشتمل على ما ليس من جنسه، وهو مقصود، كاللحم في الهريسة، والعسل في الفالودج والماء، والدهن في الخزيرة. ويكثر التفاوت في ذلك، فلا يتحقق التماثل فيه.

وإذا لم يمكن التماثل في النوع الواحد، ففي النوعين أولى).^(١)

جاء في « الإقناع » للحجاوي (ت ٩٦٨ هـ) رَحْمَةُ اللَّهِ مع شرحه « كشاف القناع عن الإقناع » للبهوتي (ت ١٠٥١ هـ) رَحْمَةُ اللَّهِ في أبواب الربا والصرف: [] (ولا) يصح بيع (دقيق حَبٍّ) كَبُرَّ (بسويقه) لأن النار قد أخذت من السوق، فهو كبيع الحنطة المقلية بالنيئة.

(ولا) يصح بيع (خبز، وزلاية، وهريسة، وفالودج، ونشأ، ونحوها) **كسنبوسك**، وحريرة (بحَبٍّ) لأن فيها ماءً، فلا يتأتى العلم بالمماثلة..... []

وقال: [(فإن كان فيه) أي في المطبوخ (من غيره من فروع الحنطة مما هو مقصود كالهريسة والحريرة والفالودج وخبز الأباير فلا يجوز) أي الخبز المضاف إليه الأباير المقصودة لا اليسيرة التي لا تُقصد كما تقدم (والخُشْكَنَانِك، **والسنبوسك**، ونحوه) كالكعك، (فلا يجوز بيع بعضه ببعض) كبيع هريسة بهريسة؛ لأنه من مسألة مُدَّ عجوة ودرهم، وتأتي.

(ولا) يصح أيضاً (بيع نوع منه بنوع آخر) كبيع خبز بهريسة، أو هريسة بحريرة، أو **سنبوسكة** بخُشْكَنَانِك لما تقدم [].^(٢)

(١) « المغني » (٦ / ٨١ - ٨٤)، وانظر: « الشرح الكبير على المقنع » (١٢ / ٥٦).

(٢) « كشاف القناع عن الإقناع » للبهوتي - ط. وزارة العدل - (٨ / ١٦ و ٢٠). وانظر: « الروض المربع بحاشية

ابن قاسم » (٤ / ٥٠٥).

الشافعية:

في متن «تحفة المحتاج» لابن حجر الهيتمي (ت ٩٧٤هـ) رَحِمَهُ اللهُ: (والخبز يتناول كل خبز كحنطة وشعير وأرز وبقلا) بتشديد اللام مع القصر على الأشهر (وذرة) بمعجمة وهاؤها عوض عن واو أو ياء (وحمص) بكسر ففتح أو كسر وسائر المتخذ من الحبوب

قال الشرواني (ت ١٣٠١هـ) رَحِمَهُ اللهُ في حاشيته: (قول المتن يتناول كل خبز) أي: وإن لم يقتت اختيارا فيما يظهر اهـ. ع. ش. ويتناول الكنافة والسنبوسك المخبوز والبقلاوة؛ لأنها تخبز أولا م ر بخلاف ما إذا قليت أولا فالضابط أن الخبز يتناول كل ما خبز

وإن قلي وحدث له اسم يخصه دون ما قلي أولا فلا يتناول المقلي كالزلاية والقطائف سلطان وقلوبي اهـ. بجيرمي، عبارة الرشدي: وكذا الكنافة والقطائف المعروفة خبزا وأما السنبوسك فإن خبز فهو خبز، وإن قلي فلا، وإن كان رقاقه مخبوزا؛ لأنه جدد له اسم آخر وكذا الرغيف الأسيوطي؛ لأنه مقلي وإن كان رقاقه مخبوزا أو لا؛ لأنه لا يسمى رغيفا من غير تقييد م ر اهـ. سم على حج ومنه يؤخذ أن ما استمر على اسمه عند الخبز يحنث به، وإن تجدد له اسم غير الموجود عند الخبز لا يحنث به كالسنبوسك المخبوز رقاقه كان عند الخبز يسمى رقاقا فلما قلي صار يسمى سنبوسكا، بخلاف السنبوسك المخبوز على هيئته كذا فهمته من تعاليلهم وأمثلتهم فليراجع اهـ.

ابن قاسم العبادي (ت ٩٩٢هـ) رَحِمَهُ اللهُ: (قوله والخبر يتناول كل خبز إلخ) ينبغي أن **السنبوسك** خبز إن كان مخبوزا إلا إذا كان مقليا م ر.

ابن قاسم العبادي: (قوله — أي الهيتمي —: والبقسماط والرقاق خبز)، وكذا الكنافة والقطائف المعروفة وأما **السنبوسك**، فإن خبز فهو خبز، وإن قلي فلا، وإن كان رقاؤه مخبوزا؛ لأنه حدث له اسم آخر، وكذا الرغيف الأسيوطي؛ لأنه مقلي، وإن كان رقاؤه مخبوزا أو لا؛ لأنه لا يسمى رغيفا من غير). ^(١)

ما سبق في أبواب البيع، وجاء ذكرها في باب الأيمان!

ففي حاشية المغربي الرشيدي (ت ١٠٩٦هـ) على «نهاية المحتاج» للرملي (ت ١٠٠٤هـ)

قال الرشيدي: قَوْلُهُ: (وَإِنْ لَمْ يُعْهَدْ بِلَدِهِ) بَحَثَ ابْنُ قَاسِمٍ عَدَمَ الْحِنْثِ إِذَا أَكَلَ شَيْئًا مِنْ ذَلِكَ عَلَى ظَنٍّ أَنَّ الْخُبْزَ لَا يَتَنَاوَلُهُ أَخْذًا مِمَّا مَرَّ فِي الطَّلَاقِ (قَوْلُهُ وَشَمَلَ مَا ذَكَرَ الْبُقْسَمَاطَ وَالرَّقَاقَ) وَكَذَا الْكُنفَةُ وَالْقَطَائِفُ الْمَعْرُوفَةُ، وَأَمَّا **السَّنْبُوسُكُ** فَإِنْ خُبِزَ فَهُوَ خُبْزٌ وَإِنْ قُلِيَ فَلَا، وَإِنْ كَانَ رُقَاقُهُ مَخْبُوزًا لِأَنَّهُ وَجَدَ لَهُ اسْمًا آخَرَ، وَكَذَا الرَّغِيفُ الْأَسْيُوطِيُّ لِأَنَّهُ يُقَالُ وَإِنْ كَانَ رُقَاقُهُ مَخْبُوزًا أَوْ لَا لِأَنَّهُ لَا يُسَمَّى رَغِيفًا بَغَيْرِ تَقْيِيدٍ، كَذَا نَقَلَهُ ابْنُ قَاسِمٍ عَنِ الشَّارِحِ، وَمِنْهُ يُؤْخَذُ أَنَّ مَا اسْتَمَرَ عَلَى اسْمِهِ عِنْدَ الْخُبْزِ يَحْنُثُ بِهِ وَإِنْ تَجَدَّدَ لَهُ اسْمٌ غَيْرُ الْمَوْجُودِ عِنْدَ الْخُبْزِ لَا يَحْنُثُ بِهِ، كَالسَّنْبُوسِكِ الْمَخْبُوزِ رُقَاقُهُ كَانَ عِنْدَ الْخُبْزِ يُسَمَّى رُقَاقًا فَلَمَّا قُلِيَ صَارَ يُسَمَّى سَنْبُوسَكًا، بِخِلَافِ السَّنْبُوسِكِ الْمَخْبُوزِ عَلَى

(١) «تحفة المحتاج في شرح المنهاج وحواشي الشرواني والعبادي» (١٠ / ٣٨ - ٣٩).

هَيْئَتِهِ كَذَا فَهَمَّتْهُ مِنْ تَعَالِيهِمْ وَأَمْثَلَتْهُمْ فَلْيُرَاجِعْ (قَوْلُهُ: نَعَمْ إِنَّ خُبْزَ ثُمَّ بُسَّ حِنْثَ بِهِ) أَنْظُرُ الْفَرْقَ بَيْنَهُ وَبَيْنَ مَا لَوْ دَقَّ الْخُبْزَ وَسَفَّهُ الْآتِي عَنْ ابْنِ الرَّفْعَةِ. ^(١)

الحنفية:

ذُكِرَتْ فِي بَابِ الْإِيمَانِ

قال ابن عابدين الدمشقي الحنفي (ت ١٢٥٢ هـ) رَحِمَهُ اللَّهُ: **[[** «قوله ومنه» أي: من الخبز الرقاق، وينبغي أن يُخَصَّ ذلك بالرقاق البيسانى بمصر، أما الرقاق الذي يُحْشَى بالسكر واللوز فلا يدخل تحت اسم الخبز في عرفنا كما لا يخفى. بحر. قلت: وذلك كالذي يعمل منه البقلاوة **والسنبوسك**. وينبغي أيضاً أن لا يحنث بالكعك والبقسماط؛ لأنه لا يُسَمَّى خبزاً في العُرف «قوله لا الفطائر» الذي في الفتح والبحر: القطائف وأما الفطائر فالظاهر أنها كذلك، فهي اسم عندنا لما يُعْجَن بالسَّمْن ويخبز أقرصاً كالخبز، ولا يُسَمَّى خبزاً في العرف، وكذا ما يُوضَع في الصواني ويُجَبَز ويُسَمَّى بغاجه فلا يحنث به، وكذا الزلاية **[[** ^(٢).

السببوسية في كتب الحسبة

الاحتساب على صانعي السنبوسية:

كان الاحتساب في الزمن السابق على كل شيء، وأما الآن في التنظيمات الجديدة في عدد من الدول فالاحتساب على المطاعم والمتاجر من عمل «وزارة التجارة»، و

(١) «نهاية المحتاج إلى شرح المنهاج مع حاشية المغربي الرشيدى» (٨ / ٢٠٠).

(٢) «حاشية ابن عابدين» (٣ / ٧٧٦).

« البلديات »، ونحوهما.

ذكر عبدالرحمن بن نصر الشيزري الشافعي (ت ٥٩٠ هـ تقريباً) رَحِمَهُ اللهُ وصفاً مطولاً في الاحتساب على أصحاب المطاعم، وذكر أنواعاً من الغش التجاري، ومنها: (... منهم من يحشو السنبوسك بلحوم السمك المشوية، والتوابل، ومنهم من يغشها بالباقلا المنبت المقشور، وبياض البصل.

ويعرف جميع ذلك بأن يشق [المحتسب] النقانق قبل قليها، فيظهر ما فيها للعين. وإذا وضعت في المقلاة فلا تكاد تعرف؛ لأنهم ينخسونها بالسفود إذا قاربت النضج، فيسيل ما فيها من الغش، وتنضجه النار، فلا يعرف، ويكون دهنها الذي تقلى به طيب الطعم، والرائحة غير عتيق، ولا متغير، ثم ينثرون عليها بعد قليها الأباذير الطيبة، والتوابل المسحوقة الصالحة لها، والله أعلم. (١)

ومثله ابن بسام المحتسب (ت منتصف القرن ٥ هـ) رَحِمَهُ اللهُ فقد ذكر في الباب الحادي عشر: في الطباخين وغشهم

قال رَحِمَهُ اللهُ: (وكذلك غش السنبوسك يبين قبل قليه وبعد قليه، فإنه يُغش بالباقلاء المقشر المنبت، وبيان البصل، فإذا فتحت رأيت عادم اللحم، وهو ما ذكرناه، فاعلم أنه مغشوش، وقد يعمل فيه من لحوم الأسماك المشوية والتوابل. (٢)

يُستكثر في زمننا في عدد من بلدان المسلمين إنكار الناس تبرج النساء، واختلاطهن بالرجال، ورفع الأصوات الغنائية فضلاً عن الرقص والتمايل، وغيرها،

(١) « نهاية الرتبة الظرفية في طلب الحسبة الشريفة » (ص ٣٨ - ٣٩).

(٢) « نهاية الرتبة في طلب الحسبة » - تحقيق الفيقي - (ص ١٤٥).

وقد كان الاحتساب في القرون السالفة شاملاً شؤون الناس كلها، وانظر مثلاً الاحتساب على المتاجر والمطاعم في المصادر التالية في الحاشية^(١)

ممن ذكر السهمبوسنة

١. علي بن الحسين بن محمد، أبو الفرج الأصبهاني (ت ٣٥٦هـ). ذكر أنها قُدمت للخليفة المتوكل — بُيع له بالخلافة (٢٣٢هـ)، وتوفي سنة (٢٤٧هـ) —: فجيء بخروف **وسنبوسج**، وأشياء قريبة المأخذ من طعام مثله.^(٢)
٢. ذكرها أبو بكر الرازي (ت ٣١٣هـ). «**سنبوسك**» نقلاً من جالينوس.^(٣)
٣. في ترجمة أبي بكر بن مجاهد المقرئ (ت ٣٢٤هـ) لفات، **وسنبوسج**.^(٤)
٤. ذكر أن الأمير: علي بن كامه وُضع له سم في «**سنبوسق**»، ومات (٦/ ١١ / ٣٧٤هـ).^(٥)
٥. المحسن بن علي التنوخي البصري (ت ٣٨٤هـ): **سنبوسج**.^(٦)

-
- (١) «رسالة في القضاء والحسبة» لابن عبدون التجيبي (ت ٥٢٧هـ) (ص ٩٩ وما بعدها)، «تحفة الناظر وغنية الذاكر في حفظ الشعائر وتغيير المناكر» لمحمد بن أحمد العقباني التلمساني (ت ٨٧١هـ) (ص ٢٧٤ وما بعدها)، «نصاب الاحتساب» لعمر السنامي (ت ٧هـ) (ص ٢٣٠).
 - (٢) «الديارات» لأبي الفرج الأصبهاني (ص) في حديثه عن «دير صليبا».
 - (٣) «الحاوي في الطب» للرازي (٧/ ٣٧٦).
 - (٤) كما في ترجمته في «تاريخ بغداد» للخطيب (٦/ ٣٥٣).
 - (٥) «تاريخ بيهق» لأبي الحسن علي بن زيد البيهقي (ت ٥٦٥هـ) - ط. دار اقرأ - (ص ٢٦٠).
 - (٦) «الفرج بعد الشدة» للتنوخي (٤/ ٤٢٧).

٦. في ترجمة صدقة بن الحسن بن الحسين بن بختيار الحداد (ت ٥٦٣هـ).

سنبوسج^(١)

٧. محمد بن محرز الوهراني المغربي (ت ٥٧٥هـ). السنبوسك المورد، والدجاج

المسمن^(٢)

٨. محمد أمين بن فضل الله المحبّي الحموي الأصل، الدمشقي (ت ١١١١هـ).

سنبوسكة^(٣).

من أخبار السنبوسة

السنبوسة من طعام الملوك

فقال أبو الحسن القفطي (ت ٦٤٦هـ) رَحِمَهُ اللهُ: (.... حضرت اليوم في مجلس

الملك الرحيم أتابك طغرل الظاهري و حضرت المائدة وفيها طعام الملوك: شواء،

وشرائح و سنبوسج وحلاوات وغيرها كما جرت العادة، فتأملته فنفرت نفسي منه ولم

تقبله، مع كوني قد قارب الظُّهْرَ ولم أتغَدَّ.^(٤)

وفي حديث ابن بطوطة — كما سيأتي — ما يدل على أنها من طعام كبار القوم في

« الهند ».

(١) كما في ترجمته في « معجم الأدباء » لياقوت الحموي (٤ / ١٤٤٨).

(٢) كما في ترجمته في « تاريخ الإسلام » للذهبي (١٢ / ٥٦٢).

(٣) « خلاصة الأثر في أعيان القرن الحادي عشر » (٣ / ٢٢٩).

(٤) « معجم الأدباء » لياقوت الحموي (٥ / ٢٠٣٤).

في مجلس الملوك لا يمدُّ يدهُ إلى « سنبوسة » مشتهاة !

قال علي بن عبد الله الغزولي البهائي الدمشقي (ت ٨١٥هـ) رَحِمَهُ اللهُ :
(ولا يمدُّ يدهُ إلى قطعةٍ لحمٍ مشهورة، ولا بيضة منضورة، ولا « سنبوسة »
مشتهاة، ولا ما تقع الشهوة عليه، ولا ما تسارع النفس إليه..)^(١)

هل رضى الرجل في « بطنه » ؟

اشتهر عند بعض النساء اللاتي تبالغ في إرضاء زوجها بأنواع مسرفة من الطبخ،
أنَّ رضى الرجل متوقف على سفرة الطعام !! ولا ينبغي الحرص على هذا، إن تضمَّن
إسرافاً وتبذيراً.

ذكر أبو العباس المبرِّد (ت ٢٨٥هـ) رَحِمَهُ اللهُ خبراً عن أحد العشاق:

قال: (وذكروا أن أبا القمقام بن بحر السَّقاء، عَشِقَ مَدِينَةَ، فبعث إليها: إنَّ
أخواناً لي زاروني، فابعثي إلي برؤوسٍ حتى نتغدَّى، ونصطبَح على ذكرك، ففعلتُ.
فلما كان في اليوم الثاني بعثَ إليها: إنَّا لم نفرق، فابعثي إلي بسنبوسك حتى
نصطبَح اليوم على ذكرك.

فلما كان في اليوم الثالث، بعثَ إليها: إن أصحابي مقيمون فابعثي إليَّ ببقريةٍ قَدِيَّة،
وجزوريةٍ شهية، حتى نأكلها، ونصطبَح على ذكرك.

فقال لرسوله: إني رأيتُ الحُبَّ يحلُّ في القلبِ، ويفيُضُ إلى الكبدِ والأحشاء، وإنَّ

(١) « مطالع البدور ومنازل السرور » (١ / ١٤٤).

حُبَّ صَاحِبِنَا هَذَا، لَيْسَ يُجَاوِزُ الْمَعْدَةَ. ^(١)

عَلَّقَ أَبُو الْحَسَنِ عَلِيُّ بْنُ إِبْرَاهِيمَ الْخَيْرِ الْأَنْصَارِيُّ (ت ٥٧١هـ) فِي كِتَابِهِ «الْقُرْطُ عَلَى الْكَامِلِ»: **السنبوسك** لَحْمٌ مَدْقُوقٌ بِالْأَبَازِيرِ الرَّقَاقِ.

الكرم بالسنبوسة، وموقفٌ محرج

ذَكَرَ ابْنُ الطَّقِطَقِيِّ (ت ٧٠٩هـ) رَحِمَهُ اللَّهُ فِي وَصْفِ أَبِي جَعْفَرِ الْمَنْصُورِ الْمُسْتَنْصِرِ بِاللَّهِ - بَوَيْعَ لَهُ بِالْخِلَافَةِ سَنَةَ (٦٢٣هـ) - ، وَأَنَّهُ كَانَ شَهْمًا جَوَادًا يَبَارِي الرِّيحَ كَرَمًا وَجُودًا، وَكَانَتْ هَبَاتِهِ وَعَطَايَاهُ أَشْهَرَ مِنْ أَنْ يَدُلَّ عَلَيْهِ، وَأَعْظَمُ مِنْ أَنْ تُحْصَى، وَلَوْ قِيلَ: إِنَّهُ لَمْ يَكُنْ فِي خُلَفَاءِ بَنِي الْعَبَّاسِ مِثْلَهُ لَصَدَقَ الْقَائِلُ (ت ٦٤٠هـ).

ذَكَرَ أَنَّهُ اسْتَوَزَرَ: نَصِيرَ الدِّينِ أَبِي الْأَزْهَرِ أَحْمَدَ بْنَ مُحَمَّدَ بْنَ النَّاقِدِ (ت ٦٤٢هـ)، وَذَكَرَ نَصِيرَ الدِّينِ مَوْقِفَ مُحْرَجٍ، قِيلَ: بِأَنَّهُ قَبْلَ الْوِزَارَةِ عَمِلَ فِي بَعْضِ الْأَعْيَادِ «سَنَبُوسَجًا» كَثِيرًا، وَأَحَبَّ أَنْ يُدَاعِبَ بَعْضَ أَصْحَابِهِ، فَأَمَرَ أَنْ يَحْشَى سَبْعُونَ سَنَبُوسَجَةً بِحَبِّ قُطْنٍ وَنَخَالَةٍ وَتَجْعَلَ مَفْرَدَةً، وَعَمِلَ «سَنَبُوسَجًا كَثِيرًا» كَجَارِي الْعَادَةِ، وَرَكِبَ إِلَى دَارِ الْخَلِيفَةِ فَطَلَبَ مِنْهُ عَمَلُ شَيْءٍ مِنْ «السَّنَبُوسَجِ»، فَذَكَرَ أَنَّ عِنْدَهُ شَيْئًا مَفْرُوعًا مِنْهُ، وَأَمَرَ خَادِمًا لَهُ بِإِحْضَارِ مَا عِنْدَهُ مِنْ «السَّنَبُوسَجِ»، فَمَضَى الْخَادِمُ عَنْ غَيْرِ مَعْرِفَةٍ بِذَلِكَ الْمَحْشُوءِ بِحَبِّ الْقُطْنِ وَمَزَجَ الْجَمِيعَ، وَوَضَعَهُ فِي الْأَطْبَاقِ لِيَحْمِلَهُ إِلَى دَارِ الْخَلِيفَةِ، فَجَاءَ الْجَوَارِيُّ وَالْخَادِمُ وَقَالُوا: أَعْطَوْنَا حَصَّتَنَا مِنْ هَذَا، فَأَخَذُوا مِنْهُ مِئَةً «سَنَبُوسَجَةً»، وَحَمَلَ الْخَادِمُ الْأَطْبَاقَ بِمَا فِيهَا إِلَى دَارِ الْخَلِيفَةِ، فَلَمَّا حَمَلَ «السَّنَبُوسَجَ»

(١) «الكامل» للمبرد (٢ / ٨٦٩).

وصار بدار الخليفة، ورجع ابن الناقد إلى داره سأل عن « السنبوسج » المحشو بحب القطن، فقالوا له: ما عرفنا بشيء من ذلك، وفلان الخادم جاء ومزج الجميع، وأخذه ومضى، فلم يشك أنه هالك وكادت تسقط قوته خوفاً وخجلاً، فقال: أما تخلف منه شيء قط؟ قالوا: قد اقتطع الجواري والخدم منه حدود مئة « سنبوسجة »، فقال: أحضروها فأحضرت وفتحت بين يديه، فوجد السبعين « سنبوسجة » المحشوة بحب القطن قد حصلت بأيدي الجواري والخدم في جملة ما أخذوه لأنفسهم، لم تشد منهم واحدة إلى دار الخليفة). (١)

تنوع المأكولات من العادات السيئة صحياً

من العادات القبيحة في الأكل وفي الولائم: الإسراف والتبذير ذكر عبدالله النديم (ت ١٣١٤هـ) في مجلة « التنكيت والتبكيث » مقالاً جميلاً بعنوان « عادة قبيحة ألّفناها » في بيان هذه العادات السيئة، وقد مثل بالمأكولات المتعددة على السفرة: السنبوسك. (٢)

النهم في أكل السمبوسة

قال ابن العمrani (ت ٥٨٠هـ) رحمه الله: (حكى محمد بن عبد الملك الزيات في وصف المعتصم العباسي... وكان في بكرة كل يوم إذا وقف يتعمّم، يُلقمه خادمٌ

(١) « الفخري في الآداب السلطانية » - تحقيق: مايو - (ص ٣١٦-٣١٧).

(٢) « مجلة التنكيت والتبكيث » العدد الأول ١٨٨١م (ص ٩٢)، تقديم: د. عبد العظيم رمضان، الناشر:

الهيئة المصرية العامة للكتاب، مصر ١٩٩٤م.

« السنبوسك » فعَدُّوا عليه إلى أن فرغ من التعميم مئة وخمسين سنبوسكة !!^(١)

أقول: الله أعلم بصحة هذا .

كثير من الناس في رمضان ينتشبهون بالأسواري الأكل

ذكر ابن قتيبة الدينوري ت ٢٧٦ هـ مبالغة مستطرفة :

(قيل للحارثي: لم لا تَؤاكل الناس؟

فقال: لو لم أترك مؤاكلتهم إلا لنزوعي عن الأسواري^(٢) لتركته !

ما ظنكم برجل نهش بضعة لحم بقر فانقلع ضرسه وهو لا يدري. وكان إذا أكل ذهب عقله وجحظت عيناه وسكر، وسدر [تَحِيرَ] وتربَّد وجهه [تَغَيَّرَ]، وغضب، ولم يسمع ولم يبصر، فلما رأيتُه وما يعتريه ويعتري الطعام منه صرت لا آذن له إلا ونحن نأكل الجوز والتمر والباقي؛ ولم يفجأني قطُّ وأنا آكل تمرًا إلا استَفَّه سَفًّا وزدَ [رمى] به زوداً، ولا وجده كنيزاً إلا وتناول القطعة منه كجمجمة الثور كدمها كدما [عضها بأدنى فيه]، ونهشها طولاً وعرضاً، ورفعاً وخفضاً، حتى يأتي عليها؛ ثم لا يقع عَضُّه إلا على الأنصاف والأثلاث؛ ولا رمى بنواة قطُّ، ولا نزع قمعاً، ولا نفى عنه قشراً، ولا فتَّشه مخافة السوس والدود).^(٣)

(١) « الإنباء في تاريخ الخلفاء » لابن العمراني - تحقيق السامرائي - (ص ١٠٨).

(٢) الأسواري موصوف بالشره كما في « البخلاء » للجاحظ (٦٠ - ٦٤).

(٣) « عيون الأخبار » (٣ / ٢٢٨).

قيل لأبي الحارث جُمَيْن: ما أطيب الأصوات ؟

قال: نشنشة المقالي بين غمغمة القدور، ولا تنسينَّ قرقرة القناني !^(١)

من النصائح في الأكل:

رُبَّ أكلة تمنع أكالات، البطنة تُذهب الفطنة.

قال جالينوس: العاقل يترك ما يُحِبُّ لِيَسْتَغْنِيَ عن العلاج بما يَكْرَهُ، والصبرُ على

الامتناع عما يَشْتَهِي أهونُ من أكلٍ مالا يَشْتَهِي.

سئل حكيم: كم آكل ؟ قال: فوق الجوع، ودون الشَّبَعِ.^(٢)

من أسماء الأكل:

الجُرْضُم، الجُرْجَمَان، السرواط، القرشَب، الهَقَم، الهلباجة، المُفَوَّة، اللِّهْم، الفارهة،

الجُرَّاف، البلَعَم، الفَيَّة، القرضوف، المجلِّح، الأكل، السَّرْهَب، المِخْضَد، الجعظري،

الشولقي، المسحوت، العُتْلُ.^(٣)

كثرة الأكل في رمضان - وغيره - تُضعف القيام والخشوع لصلاة الليل: التهجد،

وتجلب الكسل والخمول، وتباعد بين المرء وتدبر القرآن.

نقل الجاحظ عن أبي عبدالرحمن الثوري: لا أدَّى حق الركوع والسجود

ذو كِظَّة، ولا خشعَ ذو بَطْنَة.^(٤)

(١) « أحسن المحاسن » للثعالبي (ص ٣٢٦).

(٢) « أحسن المحاسن » للثعالبي (ص ٣١٤ - ٣١٥).

(٣) انظرها مع شرحها في كتاب: « أسماء لغوية » لمحمد المكي بن الحسين (ص ٢٤٩ - ٢٥٢).

(٤) « أحسن المحاسن » للثعالبي (ص ٣١٨).

الخلاصة:

أن السمبوسة فارسية، ولها أسماء عديدة ، أكثرها وروداً « السنبوسك »، والأحسن من أسمائها ما كان على مقارباً للسان العربي، وهي: « السمبوسة » لختها وبعد الكاف الفارسية.

وأول ذكر لها عند العرب في النصف الأول من القرن ٣ هـ .
وقد ذكرها الفقهاء: الحنابلة، والشافعية، والحنفية، وذكرها مؤلفو كتب الحسبة، والمؤرخون، والأدباء، وأصحاب المعاجم، ومؤلفو كتب الطبخ التراثية.
وهي عجين، محشوٌ باللحم والخضروات، وشكلها مثلث، وتُقلى بالزيت.



وهي مع لذتها وحُسنها، لا تناسب الصحة ، خاصة في زماننا هذا، لأمر:

- ١ . كثرة مرضى الضغط.
- ٢ . كثرة مرضى الكلسترول

٣. كثرة السمنة.
 ٤. كثرة مرضى القولون، وعُسْر الهضم، وعجینُها عَسْر الهضم - كما في قول الأيديني - .
 ٥. قِلَّة الحركة عند غالب الناس.
 ٦. غالباً ما تؤكل مع أصناف عديدة، فيزيد ثقلها، والبلاء بها.
 ٧. أنها أضرار مجتمعة: لحم - وكثرة اللحوم في زماننا ممرضة - ، وعجين عسر الهضم، وقلِّيُّ بالزيت.
- فإن قلتَ يوجد صنعة لها بالفرن، دون قلي:



فالجواب: تبقى الأضرار التسعة السابقة :)

وقد عجبْتُ ولا زلتُ أعجب من الجمع بين : السنبوسة و الفول في سُفْرة العشاء في رمضان !! وهي عادة من عادات بعض المناطق في بلادنا، والجمع بين

الاثنين يسد مسالك المعدة والأمعاء، والسمع والبصر، والنفس، والإدراك،
ويحبس الجوارح عن الحركة فضلاً عن الصلاة (ابتسامة).

وما أحسن قول خضر بن علي الأيديني (ت ٨١٦هـ تقريباً)
رَحِمَهُ اللهُ عن السمبوسة - سبق نقله - : (وهو: حارٌّ، غليظٌ، طويلٌ
الوقوف في المعدة، مُعطّشٌ، يُبَخِّرُ إلى الرأس، ينفع أصحاب الكدِّ
والرياضة القويّة، والهضوم الجيّدة، وإذا انهضم غدّي كثيراً، وخبزُهُ
لا يكاد ينهضم).

ومع ذلك كله ، كُلْ مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَلَا تَحْفِ ! وَلَا تَكْثِرْ، واستعن بعد ذلك بالرياضة
الجادة، وتذكّر إخوانك الفقراء والمشرّدين الذين لا يجدون مأكلاً ، ثم أنفق مما آتاك
الله، واشكر الله كثيراً، واجعل الأولويات في رمضان:
كُلْ عَمَلٌ يُبَلِّغُكَ التَّقْوَى، الذي من أجله شرع الله صيام رمضان.

نصيحة:

احرص - يا عبدالله ويا أمة الله - على هذا الشهر المبارك، فقد اختاره الله من بين
الأشهر، وخصّه بميزات وخصائص، فالمغبون من أدركه رمضان، ولم يستفد منه، ولم
تغفر ذنوبه.

رمضان، شهر: الصلاة = النافلة، والصيام، والصدقات، والقرآن، والعمرة،
والذكر، والدعاء، والجود بالخير بأنواعه...

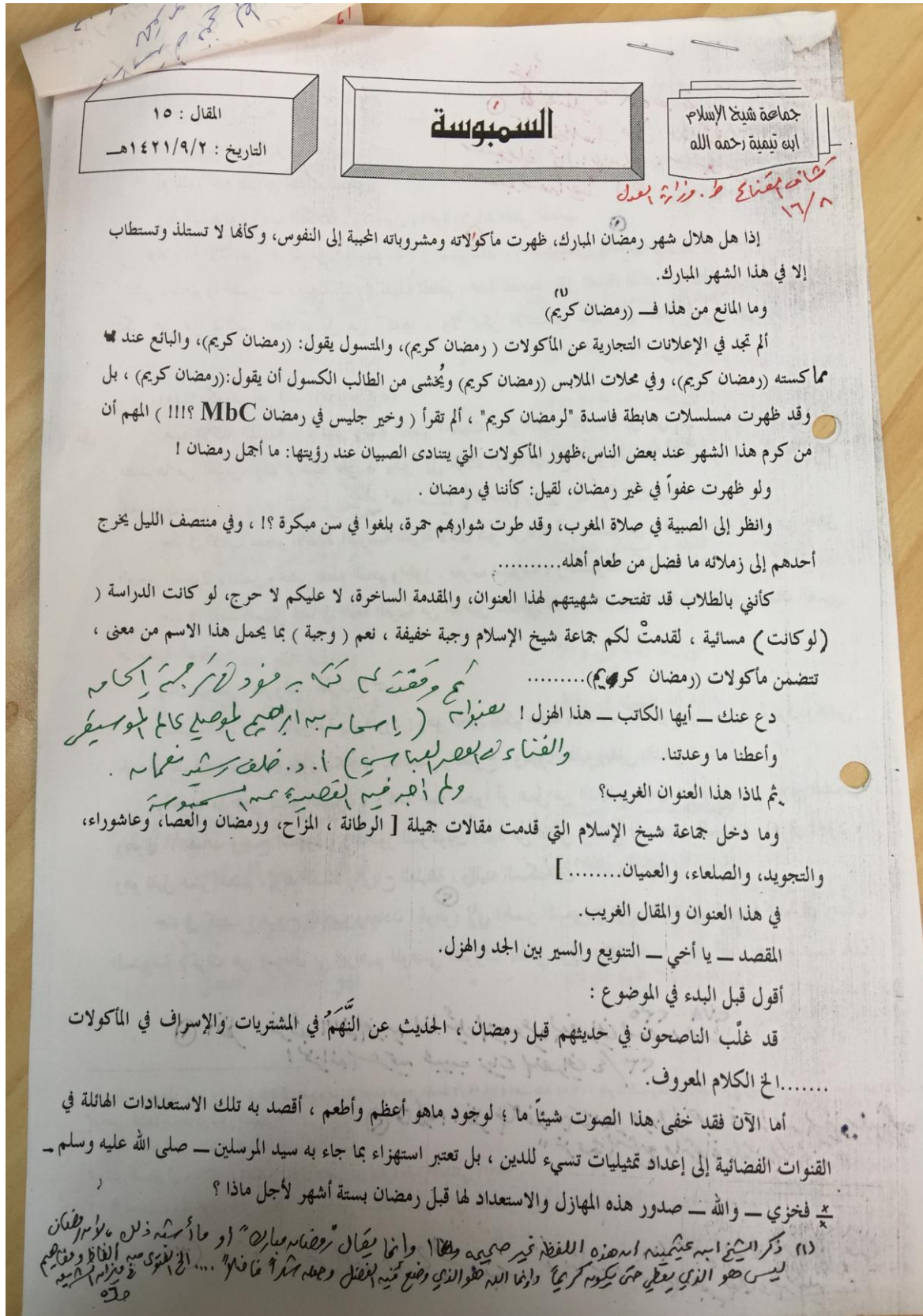
فليس الشهر المبارك للهو والعبث والأكل، ومتابعة المسلسلات - وما أكثرها - والريضة، وكثرة الذهاب إلى الأسواق، والاهتمام المبالغ فيه في شراء وإعداد وأكل الأطعمة.

العمر قصير، والدنيا متاع زائل، والموفق من عمر وقته في طاعة الله، فالنعيم الحقيقي، والمتعة الكاملة في جنات عدن ونهر، اعمل ليقل لك في الجنة: ﴿إِنَّ هَذَا كَانَ لَكُمْ جَزَاءً وَكَانَ سَعْيُكُمْ مَشْكُورًا﴾ الإنسان: ٢٢

﴿كُلُوا وَاشْرَبُوا هَنِيئًا بِمَا كُنْتُمْ تَعْمَلُونَ﴾ الطور: ١٩ والمرسلات ٤٣
﴿كُلُوا وَاشْرَبُوا هَنِيئًا بِمَا أَسْلَفْتُمْ فِي الْأَيَّامِ الْخَالِيَةِ﴾ الحاقة: ٢٤ ويقال عنك ﴿جَزَاءً بِمَا كَانُوا يَعْمَلُونَ﴾ الواقعة: ٢٤

﴿وَنُودُوا أَنْ تِلْكَ الْجَنَّةُ الَّتِي أُورِثْتُمُوهَا بِمَا كُنْتُمْ تَعْمَلُونَ﴾ الأعراف: ٤٣
﴿وَتِلْكَ الْجَنَّةُ الَّتِي أُورِثْتُمُوهَا بِمَا كُنْتُمْ تَعْمَلُونَ﴾ الزخرف: ٧٢
فاللجنة دار عمل، والآخرة دار الجزاء، ومن صرفه الشيطان عن العمل في الأوقات الفاضلة، فغيرها من باب أولى.

اللهم أعنا على ذكرك وشكرك وحسن عبادتك.
اللهم أعنا على صيام رمضان وقيامه، واجعلنا ممن يصومه ويقومه، ويقوم ليلة القدر إيماناً واحتساباً.
اللهم صل على نبينا محمد وآله وصحبه أجمعين.



السببوسية في كتب التراث

خطأ
① تصحيحاً من ٥٠١ هـ
منقول قال: مهملات: سنبلج
ومنقول أيضاً ٥٠١ هـ

الأجل إرجاع المسجد الأقصى إلى حوزة المسلمين؟
أم لتقريب عباد الله لرب العالمين؟
أم للفوز بجنة الله التي أعدت للمتقين؟
والله المستعان ، وعليه التكلان ، ولا حول ولا قوة إلا بالله العلي العظيم. ⑤
وها أنذا الآن — أخبرك عن (السببوسية) (السنبوسك) (السنبوسق) (السنبوسى) ، ذلك الطعام المثلث ،
الحشي باللحم والخضروات ، سهلة التناول لذينة المطعم ، مجلبة للتخمة وثقل المعدة ، المكثرة منها يثقل عن قيام الليل ،
لكن هي من فرائض العادات بل من أكدها ، ولا يمكن الاعتياض عنها بأي طعام آخر ، حتى ولو كان
.....
ومهما يكن من أمر فـ (رمضان كريم)
هذه الأكلة اللذيذة ، لم تكن وليدة العصر الحديث ، أو العهد القريب ، بل هي من ألف سنة أو تزيد ،
مصدرها من الفرس ، وقد دخلت على ما يبدو إلى البلاد الإسلامية مع الفتوحات الإسلامية (١) — أعادها الله
للمسلمين —
جاء في كتاب معجم الألفاظ الفارسية المعربة لأدنى شير ص ٩٥ (٢) (السنبوسق : فطائر مثله تعمل من رقائق
العجين المعجون بالسمن وتحشى بقطع اللحم والجوز . معرب سنبوسه ، والسنبوسك لغة فيه ١ هـ .)
جاء في قصد السبيل فيما في اللغة العربية من الدخيل للمجيب ت ١١١١ هـ ١٥٨/٢ تحقيق عثمان الصبي
ط. مكتبة التوبة .
(السنبوسق : معروف ، مُعَرَّب " سنبوسه " .
السنبوسك : مثله ، باليونانية (بزماورد) وهو عجين يحكم عجنه بالأدهان كالشيرج والسمن ، ثم يرق ويحشى
لحماً قد نعم قطعه ، وفوه ، ويزر ، ممزوجاً . بالبصل والشيرج ، ويطوى عليه ويقلى بالدهن أو يخبز .
وأجوده ما حمض بنحو الليمون ، وكان لحمه صغيراً أو عمل من الدجاج يغذى جيداً ويسمن ويربي الشحلم
ويقوي الأعصاب ويهيج الشهوة ، والمخبوز للمرطوبين أجود من المقلي والمقلي لأصحاب السوداء وهزال أجود ،
وهو ثقيل عسر الهضم ، يولد السدد والرياح الغليظة ، ولبينه السكتنجين (٣) ١ هـ .)
جاء في كتاب (مروج الذهب ومعادن الجوهر) لأبي الحسن المسعودي توفي ٣٤٦ هـ قصيدة جميلة في وصف
السنبوسية ذكرت عن إسحاق بن إبراهيم الموصلي المعروف بالمُعْتَنِي توفي ٢٣٥ هـ والله أعلم بصحة نسبة هذه

⑤ انظر غرائب اللغة العربية لفاتح بن يوسف بن نصراني ص ٢٣٥ ، ص ٢٧٨
الخزانة الشريفة لجيب نزياع بن نصراني ٢٣/٤

(١) الإفادة — في هذا الموضوع أصلاً من مقال لإبراهيم باجس في جريدة الرياض الجمعة ١٤١٨/٩ هـ عدد ١٠٧٨٤ بعنوان السببوسية في الأدب العربي وفيه ثقلان ، الأول : من معجم الفارسي
والثاني : قصيدة إسحاق من مروج الذهب .
٢- وانظر المعجم الذهبي (٣٥١) كما ذكر محقق (قصد السبيل) .
٣- ذكر المحقق أن هذا الشرح المذكور منقول بالنص من تذكرة داود الأنطاكي ١٨٦/١ .
٤- الزنجبيل ، وله فوائد كثر سيأتي ذكرها في المجلة العلمية التي ستصدر قريباً في الفصل الثاني بمشيئة الله تعالى .

③ انظر السببوسية في كتابي ٢
معجمي ألقافاً طهارة ١٧٦
معجمي بقاء بر خلد

هذه لإسحاق لاني رجعت إلى أكثر المراجع التي ترجمة له ولم أجد لها ذكراً لا سيما كتاب (الأغاني) للأصفهاني فقد أطلت جداً في ترجمته وكذا تاريخ دمشق وانظر مراجع ترجمته بعد إيراد هذه القصيدة.
وقال المسعودي ٣٥٦/٤ [وقال آخر : يا أمير المؤمنين ، لإسحاق بن إبراهيم الموصلني في صفة سننوسج :

- | | | |
|-------------------------------|---|-----------------------------|
| يا سائلي عن أطيب الطعام | * | سألت عنه أبصر الأنام |
| أعتمد إلى اللحم اللطيف الأحمر | * | فدقه بالشحم غير مكثراً |
| واطرح عليه بصلاً مدوراً | * | وكرنباً رطباً جنياً أخضراً |
| والق السذاب بعده موفراً | * | ودار صيني وكف كزبراً |
| وبعده شئ من القرنفل | * | وزنجبيل صالح وفلفل |
| وكف كمون وشئ من مري | * | وملء كفين بملح تدمر |
| فدقه يا سيدي شديداً | * | ثم أوقد النار له وقوداً |
| واجعله في القدر وصب الماء | * | من فوقه واجعل له غطاء |
| حتى إذا الماء فنى وقلاً | * | ونشفت النار عنه كلاً |
| فلفه إن شئت في رقاق | * | ثم أحكم الأطراف بالإلراق |
| أوشئت خذ جزءاً من العجين | * | معتدل التفريك مستلين |
| فابسطه بالسويق مستديراً | * | ثم اطفرن أطرافه تطفيراً |
| وصب في الطابق زيتاً طيباً | * | ثم أقله بالزيت قليلاً عجباً |
| وضعه في جام له لطيف | * | ووسطه من خردل حريف |
| وكله أكلاً طيباً بخردل | * | فهو الذ المأكّل المعجل |

مراجع ترجمته :

- ١- الأغاني للأصفهاني ٢٦٨/٥ إلى ٤٣٥ .
- ٢- تاريخ دمشق لابن عساكر ١٤٢/٨ .
- ٣- تاريخ بغداد للخطيب ٣٣٨/٦ - ٣٤٥ .
- ٤- طبقات الشعراء لابن المعتز ٣٦٠ - ٣٦٢ .
- ٥- الوافي بالوفيات للصفدي ٣٨٨/٨ - ٣٩٣ .
- ٦- النجوم الزاهرة لابن تغري بردي ٢٦٠/٢ - ٢٨٠ .
- ٧- وفيات الأعيان لابن خلكان ٢٠٢/١ - ٢٠٥ .
- ٨- معجم الأدباء لياقوت ٥٩٤/٢ .
- ٩- العبر للذهبي ٤٢٠/١ .
- ١٠- نزهة الألباء ١١٦ .
- ١١- تاريخ الطبري ١٢٢/٩ - ١٢٣ .
- ١٢- سير أعلام النبلاء للذهبي ١١٨/١١ .
- ١٣- شذرات الذهب لابن العماد ٨٢/٢ - ٨٤ .
- ١٤- إنباه الرواة ٢١٥/١ .
- ١٥- لسان الميزان لابن حجر ٣٥٠/١ .
- ١٦- وقد أفرد فيه محمود بن أحمد الحفني ترجمته ضمن (سلسلة أعلام العرب) .
- ١٧- البداية والنهاية لابن كثير ٣٤٤/١٤ - ٣٤٥ ط . التركي .
- ١٨- تاريخ الإسلام للذهبي حوادث ووفيات (٢٣١ - ٢٤٠) ص ٩٢ .

كثير من الناس في رمضان يتشبهون بالأسواري الأكل فقد ذكر ابن قتيبة الدينوري ت ٢٧٦هـ "مبالغة مستطرفة [قيل للحارثي : لم لا تواكل الناس ؟ فقال : لو لم أترك مؤاكلتهم إلا لنزعوي عن الأسواري لتركها (الأسواري موصوف بالشبه كما في الب)] للجاحظ ٦٠ - ٦٤) .

ما ظنكم برجل نكس بضعة لحم بقر ، فانقلع ضرسه وهو لا يدري وكان إذا أكل ذهب عقله ، وجحظت عيناه وسكر وسدر (تحير) وتريد وجهه (تغير) وغضب ولم يسمع ولم يبصر فلما رأيته وما يعتريه ويعتري الطعام منه ، صرت لا أذان له إلا ونحن نأكل الجوز والتمر والباقي ، ولم يفجأني قط وأنا أكل تمرأ إلا استفه سفا وَزَدَ (رمى) به زوداً ولا وجد كنيزاً إلا وتناول القطعة منه كجمجمة الثور كدمها كدماً (عضها بأدق فيه) ونهشها طولاً وعرضاً ورفعاً وخفظاً حتى يأتي عليها ثم لا يقع عضه إلا على الأنصاف والأثلاث ، ولا رمى بنواة قط ولا نزع قمعاً ولا نفى عنه قشراً ، ولا فتشه مخافة السوس والدود .هـ)

كتبه: **الحاسب**

محمد بن إبراهيم بن حمد التويجري و عبد الملك بن يحيى بن حمد اليحيى



١- عيون الأخبار ٢٢٨/٣ .



دار الكتب والوثائق القومية
مركز تحقيق التراث



معجم تيمور الكبير

في الألفاظ العامية

تأليف
أحمد تيمور

إعداد وتحقيق
دكتور حسين نصار

الجزء الرابع

الطبعة الأولى

(١٤٢١هـ - ٢٠٠١م)

وقد مرت في الزاى فى (زرد) .

السُّنْبُك : للزورق ، سيأتى فى (سنبوك) .

انظر السنبك عند النجارين فى ص ١٢٧ من الفنون الصناعية .

سنبِل : سُنْبُل ، وينطق به سُمْبُل للقاعدة وبعض العامة يقول : زنبِل : وهى عند البستانيين نوع من الزهر ، واسمه الإفرنجى كَنَّة ، وعند الفلاحين السنبِل نبات ينبت فى القمح دقيق العود رأسه مثل ذنب الهر . وسُنْبِل القمح : ظهر سنبله ، والذرة : إذا خرج له مثل السنبال فى رأسه . الكتاب رقم ٤٣٦ أدب ص ٣٠ شعر فى سنبال القمح . وكذلك يقولون سنبلة لما يكون برأس نبات البردى كذنب الهر .

سِنْبِل وخزامة : اسم عقار يوضع بالصناديق فيعطر الثياب . والسنبِل كالعنقود ، والخزامة غيره . إذا خلطت الخزامى بالسنبِل يقولون عنها : الرائحة الوهابية . فى المشرق ٧٩١/١٩ الخزامى : هى اللوندة La Lavande ، [وذلك] عند كلامه على كتاب فى استقطارها . علم الدين ١٤٨٥/٤ سنبِل وخَزَامَى .

ابتسام الثغور لابن طولون - رقم ٣١٥ مجاميع - ص ٣٣٧ : زهر المرماحور عند العامة الخزام .

فى سبحة المرجان ١٤٥ البصايص : ما يبقى على عود كانه أذنان اليرابيع .

الأغانى ٧٨/٨ الجمّاح : أطراف النبات الذى يسمى الحلّى وهو سنبله .

سُنْبُوسِك ، وورد فى ٤٩١/٥ من معجم الأدباء لياقوت : سنبوسج بالجيم : لنوع من الفطير ، وهو قطع تحشى باللحم أو بالجبن ، وفى ص ٦٥

من مضحك العبوس بالكاف ، وفي ١٢٥ من زبدة كشف الممالك .

الدرر المنتخبات المنشورة ٨٩ سنبوسك معرب من الفارسية .
انظر في البرهان القاطع ، أوائل ٣٦٤ سنبوسه ، فالظاهر أن الكاف الأخيرة للتصغير ، وفيه تعاقب الجيم والقاف في المعربات .

ورد ذكره في خلاصة الأثر ٢٢٩/٣ . شفاء الغليل ٤٧ . ابن
إياس ٨١/٣ سنبوسك بلحم ، وفي آخر ٢٣١ ، ٢٤٧ سنبوسك
بسكر . كتاب الأطعمة ٤٤ سنبوسك حامض وعمله ، وفي ٤٥
سنبوسك حلو ، وما فيه لا ينطبق عليه ، ويظهر أن بالنسخة
سقطا ، وفي ٩٠ سنبوسج عَرَضاً ، وفي ١٠٥ عمل السنبوسج
وبعده السنبوسج المكمل ، وفي ١١٠ صفة السنبوسق . كنز الفوائد
في الموائد ٢٧ السنبوسك الحامض ، وفي ٢٨ السنبوسك الحلو ،
وفي ٣٩ عاد للسنبوسك الحلو ، وانظر السنبوسك في ٧٠ ، وفي
٧٤ السنبوسك ، وفي ٧٥ ترتيب حشو السنبوسك . حكاية أبي
القاسم البغدادى ٣٩ : وسنبوسج معمول بصدور الدجاج ...
إلخ . مروج الذهب ٢/٤٢٥ - ٤٢٦ وصفه في أبيات ، وفيه صفة
عمله وما يتركب منه . ابن بطوطة ١٠/٢ و ٨٧ السموسك فطير ،
لعله هو وحرف في النسخة .



راجع في تذكرة داود فقد قال عنه : الباز ما ورد ووصفه ،
وانظر ما كتبناه في (لقمة القاضي) .

من أنواع السنبوسك الآن البُفُّ لأنه يصنع رقيقاً منفوخاً .
والعامية تقول للقطعة المثلثة من الثوب أو نحو سنبوسكة ،
يقولون^(١) : سَنَبُوكْسَة ، ولا يقولون مثلثة مطلقاً .

(١) الأصل : يقول .

ديوان سبط ابن التعاويذي - النسخة المطبوعة - ص ٧٦
أبيات في سنبوسجة كافور وأنها وعاء للطيب مثلث .

المقامات الجلالية الصفدية ٢٤٥ : جامع سفيان .

سَنُبُوك ، ويقال أيضاً سُنْبُك عند العامة : نوع من السفن يكثر استعماله في البحر الملح باسكندرية ، وهو زورق ولكن مقدمته غير مرتفعة كالفلوكة بل هكذا  وأما الفلوكة فهكذا  . انظر أصل السنبوك في اليونانية في مجلة المجمع العلمي بدمشق ٤٨/٣ .

ص ٧٦ - ٧٧ من رسالة فخر السود على البيض من ١١
رسالة للجاحظ - طبع مصر - ففيها سنبوك . شفاء الغليل ١١٨
سنبوك ، وفي ١١٨ - ١١٩ سنبك في الحجاز . ابن بطوطة
١٥٢/١ الصنبوك : القارب الصغير ، وفي ١٥٣ وفي ١٥٧ و ١٧٠
صنبوق . في تاريخ ابن المجاور - رقم ٢٣٦٩ تاريخ - ص ٣٨
استعمل لفظ الصنابيق للمراكب ، أي السناييك جمع سنبوك .

وسنبك البدالة عند الحدادين . وانظر رسمها في تحفة
الطالبين - رقم ١١ تعليم - ص ...

الرحلة الطرابلسية للنايلسي ١٤٥ : السنبكية لنوع من ... ولم
يفسرها . المقامات الجلالية الصفدية ٢٦٠ س ٥ ، ولم يفسرها .

السَنْتْرِفِيش : بفتح فسكون ففتح فسكون فكسر : يراد به نوع من السكر ، وهو
المنعقد أول انعقاد بحيث يكون ذرات غير متماسكة ، ثم يعالج
مرة أخرى فتعقد منه الأقماع المعروفة . وهو أرخص من سكر
الأقماع .

ومعنى هذا اللفظ في أصله الأعجمي المبعد عن المركز
Centrifuge سنتريفوج . فلما عربته العامة غيرت في ضبطه ،
وجعلت جيمه الأعجمية شيئا . وهو من قولهم Centrifuger Le

كتبه:

إبراهيم بن عبدالله بن عبدالرحمن المديهي

مدينة الرياض

النشرة الثالثة (٤ / ١٠ / ١٤٣٩ هـ)

